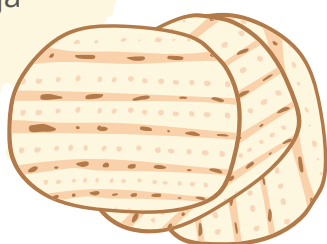


OPRESNIKI

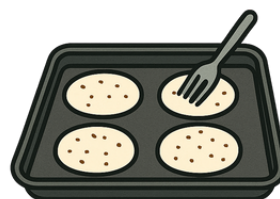
SESTAVINE:

- 2 skodelici moke
- 1 skodelica vode
- pol žličke soli
- žlička olivnega olja



POSTOPEK

1. Pečico segrej na 200 °C.
2. V skledo stresi moko. Dodaj sol in pomešaj.
Nato na sredini naredi jamico.
3. V jamico vlij hladno vodo in zamesi testo.
4. Testo razdeli na 6-8 kroglic.
5. Vsako kroglico razvaljaj v tanek krog.
6. Kruhke položi na pekač, ki si ga prej prekril s peki papirjem.
7. Kruhke na več mestih prebodi z vilico, da se ne bodo napihnili. Premaži jih z oljem.
8. Peci 10-15 minut, da površina zlato porjavi.



*Bog
žegnaaj!*