

Lněné crackery

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- lněná semínka 1 ks
- mletý kmín 1 ks
- libeček 1 ks
- himalájská sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Len nasypeme do misky a zalijeme vodou, aby hladina o pár milimetrů přesahovala semínko. Lněná semínka necháme pár hodin nasáknout.

Do vzniklé hmoty přimícháme koření a sůl. Já použila himalájskou sůl, mletý kmín a libeček. Směs by měla zůstat kašovitá.

Ze směsi formujeme pomocí lžice placičky (crackery) a formujeme je na pečicí papír (alobal). Lněné crackery formujeme libovolně velké, ale tenké jen pár milimetrů.

Lněné crackery sušíme nejlépe na slunci, v zimním období při pokojové teplotě nebo v sušičce při teplotě do 40 °C.

Množství surovin přizpůsobíme vlastní potřebě a chuti.

