Veganjamcije: Doma?i krekeri i Muhamara namaz

Volite li grickalice? Ili (da preformulišem pitanje) ste navu?eni na njih (kao ja)? :D Kokice u šetnji, semenke uz film, krekeri bilo kad i uvek? Hrskavi, slani, sami ili za umo?iti ih u neki sos - pristajem na sve opcije. :) Nemam ništa protiv kupovnih ali ipak, doma?i su - zakon. Mogu ih prilagoditi trenutnoj želji, korigovati prema ukusu, za?ine uvek menjati a spremanje je nekad kra?e od vremena koje bi mi bilo potrebno da spremim sebe i decu da odemo i kupimo ih? Sastojaka je malo, testo se brzo umesi a pošto se razvalja tanko i pe?nje je gotovo za ?as. Ono što mi se dopada kod ovog recepta je što možete koristiti razli?ite vrste brašna, mešati ih i kombinovati kako poželite te nadi neku vama omiljenu kombinaciju. Na fotkama možete videti kako izgledaju krekeri od speltinog brašna (tamnije su boje) i od ovsenog brašna (svetliji). Moram priznati da su se oni od spelte prvi pojeli. :) Imali smo klince u gostima pa im ovog puta nisam dodavala belo vino ili pivo umesto vode, ali eto vama ideje. Semenke suncokreta, golice, lana ili susama, u testu ili za posipanje (kad pospete, predjite oklagijom par puta da semenke fino utisnete u testo). Odlu?ite sami :)

Uz krekere, sa vama delim i recept za odli?an Sirijski umak ili namaz - "Muhamara", koji je kao

egzoti?na varijanta ajvara. Sli?an jeste jer je glavni sastojak pe?ena crvena paprika, ali drugi dominantni sastojak su prepe?eni orasi - i oni unose tu bitnu razliku i u mnogome definišu ukus. U originalnom receptu se koristi slad od nara (šipka) ali pošto je to sastojak do kojeg se ne dolazi lako kod nas - zamenila sam ga javorovim sirupom. Slatkasto-kiselkasti ukus paprike sa orašastim finesama. Divno za krekere ili sendvi?e.

Naravno, testo možete se?i i na ve?e plo?ice, koje de sa namazom, svežim povr?em kao dekorom i prepe?nim semenkama odgore poslužiti kao kanapei, predjelo ili odli?an "finger food".

Ostale veganske recepte by Danijela potražite na : VEGANJAMCIJE