

1. 🍅 Krakersy z pomidorków

Składniki:

- 300 g mąki orkiszowej lub pełnoziarnistej
- 100 g pomidorków koktajlowych
- 100 g czerwonej papryki
- 30 ml wody (2 łyżki)
- 40 g masła lub 2,5 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- ½ łyżeczki suszonego czosnku

Wykonanie:

1. Pomidorki i paprykę umieść w pojemniku blendera, dodaj wodę i zblenduj wszystko na gładką masę.
2. Dodaj pozostałe składniki i zagnieć ciasto (jak plastelinę 🍷).
3. Ciasto posyp delikatnie mąką i rozwałkuj cienko (na ok. 0,5 cm - będą miękkie, cieńsze - twardsze).
4. Wycinaj kształty foremkami 🌟 i ponakłuwaj widelcem.
5. Piecz ok. **10–15 minut w 180°C z funkcją termoobiegu (do zrumienienia)**

Uwaga: można dodać łyżeczkę soli lub tarty ser.

2. Chrupiące krakersy owsiano-serowe

Składniki:

- 1 szklanka płatków owsianych (najlepiej zmielonych na mąkę – można to zrobić wcześniej)
- 1 szklanka mąki pszennej pełnoziarnistej lub orkiszowej
- 1 szklanka tartego sera żółtego (np. gouda lub cheddar)
- 4 łyżki miękkiego masła (ok. 60 g)
- około 1/3 szklanki wody (dolewanej stopniowo)
- szczypta soli

Wykonanie:

1. Mieszanie: Wsypanie mąki, płatków i soli do miski.
2. Ugniatanie: Wrzucenie masła i sera, a następnie rozniatanie wszystkiego palcami, aż powstanie "kruszonka".
3. Formowanie ciasta: Dolewanie wody (łyżka po łyżce) i zagniatanie dużej kuli ciasta.
4. Wytlaczanie: Wałkowanie ciasta i wycinanie krakersów foremkami do ciastek.
5. Dziurkowanie: Robienie dziurek widelcem, żeby krakersy nie urosły za mocno.
6. Pieczenie: Piekarnik nagrany do 180°C, pieczemy przez około 12-15 minut, aż będą złociste.

3. **Krakersy marchewkowo-serowe**

Składniki:

- 1 szklanka mąki (pszennej lub pełnoziarnistej)
- 1 mała marchewka (starta)
- 3 łyżki startego sera żółtego (ok. 30 g)
- 2 łyżki oliwy
- 3–4 łyżki wody
- szczypta soli

Wykonanie:

1. Wymieszaj wszystkie składniki.
2. Zagnieć ciasto (jak plastelinę 🍷).
3. Rozwałkuj cienko.
4. Wycinaj kształty foremkami (to dzieci uwielbiają! ★).
5. Piecz ok. **15–20 minut w 180°C**.

4. Krakersy szpinakowe



Składniki:

- świeży szpinak (garść)
- mąka orkiszowa lub pełnoziarnista (ok. 120-200 g)
- oliwa z oliwek lub olej rzepakowy (ok. 50 ml)
- woda (ok. 50 ml)
- proszek do pieczenia (1 łyżeczka)
- sól, czosnek i ulubione przyprawy do smaku.



Wykonanie:

1. Zblenduj świeży szpinak z oliwą i wodą na gładką, zieloną masę.
2. Wymieszaj suche składniki (mąkę, proszek do pieczenia, sól).
3. Dodaj płyn ze szpinakiem do suchych składników i zagnieć zwarte ciasto.
4. Rozwałkuj ciasto bardzo cienko, potnij na małe kwadraty i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 10-15 minut.

5. **Krakersy pełnoziarniste z sezamem**

Składniki:

- 1 szklanka mąki pełnoziarnistej
- 2 łyżki sezamu
- 2 łyżki oliwy
- ok. 4 łyżki wody
- szczypta soli

Wykonanie:

1. Wymieszaj składniki w misce.
2. Zagnieć miękkie ciasto.
3. Rozwałkuj je cienko.
4. Pokrój na małe kwadraty.
5. Piecz **15–20 minut w 180°C**.