



## SEEMNE-KRÕBELEIB

**Retsept:** Angeelika Kang

### Valmistamine

Sega kõik kuivad ained omavahel. Lisa õli ja sool. Kalla peale keev vesi ja sega ühtlaseks. Määri segu kahele küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja küpseta 150 kraadises ahjus 35 minutit, murra väiksemateks tükkideks ning seejärel 200 kraadises ahjus 10 minutit.

- 0,5 dl musti seesamiseemneid
- 0,5 dl seesamiseemneid
- 1 dl päevalilleseemneid
- 2 dl Veski Mati Maisijahu
- 0,5 dl viinamarjaseemne õli
- 2,5 dl keevat vett
- 1 tl soola