

## **?evreci**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gbrašna tip 400
- **500** gbrašna tip 500
- **1** šakašecera
- **1-2** kašicicesoli
- **250** gmargarina
- **250** mlkisele pavlake
- **1** kockakvaca
- **2**jajeta

### **Za posipanje:**

- **po** željilaleno seme

## **Priprema**

Razmutiti kvasac sa kašicom šecera i ostaviti da fermentira. Dodati ga u prosejano brašno, staviti omekšao margarin, jaja i pavlaku i zamesiti mekše testo, uz dodavanje mlake vode ako je potrebno. Ostaviti ga da udupla zapreminu. Ako niste u trci s vremenom, premesite testo bar tri puta, a ako ne, dovoljno je i jednom. Otkidati manje valjčice i formirati ?evreke. Svaki premazati umucenim žumancetom i posuti lanenim semenom. ?evreci ce odmoriti onoliko koliko treba dok se rerna zagreje. Peci ih dok lepo ne porumene.

## **Savet**