

## **?evreci**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna tip 400
- **500 g** brašna tip 500
- **1 šaka** šećera
- **1-2 kašičice** soli
- **250 g** margarina
- **250 ml** kisele pavlake
- **1 kocka** kvaca
- **2** jajeta

### **Za posipanje:**

- **po želji** laneno seme

## **Priprema**

Razmutiti kvasac sa kašičicom šećera 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 ševreke. Svaki premazati umućenim žumancetom i posuti lanenim semenom. Ševreci ce odmoriti onoliko koliko treba dok se rerna zagreje. Peci ih dok lepo ne porumene.

## **Savet**