

Upleteni evreci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **700 g**brašna
- **2 kašice**instant kvasca
- **1 kašica**soli
- **1 jaje**
- **2 kašike**milerama
- **1 šaka**šecera
- **100** gotopljenog margarina

Priprema

Prosejati brašno, staviti so, šefer, kvasac, otopljeni margarin i mileram. Dodajuci toplu vodu umesiti testo. Mesiti dok ne pocne da se odvaja od zidova suda, formirati loptu i ostaviti da udupla zapreminu. Istresti testo na radnu površinu, odvajati po dve loptice, razvaljati rukama u trake. Uplesti ih i spojiti formirajući krug. Ostaviti ih da odmaraju još pola sata. Ugrejati pecnicu, svaki evrek premazati umucenim jajetom i posuti semenkama. Peci dok fino ne porumene.

Savet