

Bavarski evreci



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **750 g**brašna
- **2 ravne kašicice**soli
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicice**esuvog kvasca
- **3 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **100 g**omekšalog margarina

Fil:

- **1 nekoliko kašika**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **malosoli**

Za kuhanje:

- **2 l**vode
- **1 kesica**soda-bikarbone

Priprema

Sjediniti sve sastojke i umesiti mekanije testo. Izlupati ga dobro o radnu površinu i ostaviti da se udupla. Potom oklagijom razvuci koru 0,5 cm.

Duž donjeg kraja testa naneti sir i urolati ivicu tek toliko da testo prekrije fil.

Zupcastim nožem iseci traku, pa je preseći na pola.

Svaku traku uvrnuti, pa spojiti da bi se dobio evrek. Na isti nacin oblikovati preostalo testo.

Ostaviti oblikovane evreke, taman toliko koliko je potrebno spremiti vodu za kuvanje.

Posoliti vodu, dodati sodu bikarbonu i kad prokljuca, spustati evreke i kuvati 10 sekundi. Vaditi ih resetkastom kašikom i ostaviti da se ocede.

Tepsiju obložiti pek papirom, poreati evreke i peci na 200 stepeni da fino porumene.

Savet

Ukus je neponovljiv....