

Bejgl



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **200 ml** mlake vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** ulja
- **1 jaje**
- **malo** šećera
- **malo** soli
- **malo** susama

Priprema

U brašno umešati malo šećera, malo soli, kesicu suvog kvasca, ulje i mlaku vodu, pa umesiti testo. Ostaviti na toplom da naraste. Testo premesiti i podeliti na osam jednakih jufkica. Razvaljati svaki lopticu u glistu. Obmotati svaku oko šake, tako da im se krajevi sastavljaju na dlanu. Krajeve namazati vodom pa ih dobro pricvrstiti jedan za drugi. Bejgle kuvati u ključaloj vodi oko minut sa svake strane. Premazati ih umućenim jajetom i peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet