

## **Bavarski evreci**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500** grbrašna
- **1** kesica (**7** g)suvog kvasca
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicicašecera
- **300** mltople vode

#### **Za kuvanje:**

- **2** lvode
- **2** kesicesode bikarbone

#### **Za posipanje:**

- **malo** krupne moske soli

### **Priprema**

Kvasac, šecer, 100 mililitra tople vode kao i 100 grama brašna sjediniti i ostaviti 15 minuta na topлом da nadoe.

Dodati ostatak vode i brašna kao i so pa zamesiti glatko testo i ostaviti na topлом 45 minuta da nadoe.

Razviti oklagijom testo pa sa dve okrugle modle razlicitih dimenzija isecite evreke.

Stavite u dublju šerpu vodu i sodu bikarbonu da prokljuca pa spustati evreke na 3 minuta da se kuvaju, a potom ih izvadite i ocedite.

Poreajte evreke na pek papir pospite morskom solju i pecite na 250 stepeni oko 25 minuta.

### **Savet**

Umesto morke soli možete evreke premazati belancem pa uvaljati u susam pa onda ih pecite. Prijatno!