Suner vekne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dl**hladne vode
- **50 g**brašna
- **1**jaje
- **2,5 dl**mlake vode
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **60 g**kisele pavlake
- **1/2 dl**ulja
- **800 g**brašna

Priprema

U 2,5 dl hladne vode dodati 50 g brašna, dobro izmešati, kuvati da se zgusne i ostaviti da se ohladi. U 2,5 dl male vode dodati 1 kašiku suvog kvasca, 1 kašicicu šecera, da stane 5 minuta pa dodati 1 jaje, 60 g kisele pavlake, 1 kašicicu soli, 1/2 dl ulja, ohlaeno skuvano brašno sa vodom i 800 g brašna. Zamesiti testo izraditi i ostaviti da nadolazi.

Testo kad nadoe, izraditi i podeliti na 4 dela. Svaki deo razvaljati u elipsast krug i urolati. Staviti u kalup prethodno obložen papirom.

Premazati vekne sa 1 kašikom vode, po vrhu malo narezati, posuti susamom i ostaviti da stanu 25-20 minuta i peci na 180 stepeni 30 minuta.

Savet