

# **Kuvani evrek**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicicašecera
- **3** kašikeulja
- **250 ml**tople vode

### **Za kuvanje evreka:**

- **3,5** kašikešecera
- **1 l**vode
- **200 g**usama

## **Priprema**

Brašno sipamo u posudu, napravimo rupu kašikom u sredini. U rupu sipamo kvasac preko šecer i prelijemo sa malo mlake vode. Ostavimo 10 minuta da kvasac proradi. Kad je kvasac proradio dodamo so, ulje i toplu vodu. Zamesimo testo i ostavimo da odstoji 30 minuta, ali ne duže.

Kada je testo odstajalo premesimo ga i prebacimo na pobrašnjenu radnu površinu. Testo podelimo na 12 delova. Uzmemmo jedan deo i valjamo testo rukama da dobijemo valjak dug oko 30 cm. Zatim uhvatimo sredinu i motamo jedan kraj lanca oko drugog i spojimo sa sredinom. Tako formiramo sve evreke.

Kuvanje. Stavimo šecer da se karamelizuje. Kada se karamelizuje sipamo vodu i sacekamo da prokljuca. U prokljucalu vodu spuštamo evrek (samo jedan sme da bude u šerpi) kuva se 2 minuta. Dok se kuva u tanjur sipamo susam i kuvan jevrek odmah stavimo u susam i pospemo susamom.

Ovako spremljene evreke poreamo u pleh obložen pek papirom i stavimo u rernu zagrejanu na 200°C. evreci su gotovi kada dobiju zlatno-žutu boju.

### **Savet**

evreci su zaista divni, neete se pokajati ako ih napravite.