

Hrono evrek



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** integralnog brašna
- **100 g** graženog brašna
- **1** **ravn**akašicica soli
- **1,5** **kašic**icesode bikarbonate
- **40 g**putera
- **1 dl**kiselog mleka
- **1,5 dl**kisele vode

Za posipanje:

- **50 g**susam

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti sve suve sastojke, puter i dodajte kiselo mleko, vodu i zamesite testo. Dodavati postepeno brašno. Testo je gotovo kad se smesa ne lepi za ruke. Razviti oklagijom veliki krug debljine oko 5 mm. Velikom i malom šoljom vaditi krugove. Jedan veci sa vecom šoljom, a unutar tog kruga još jedan krug manjom šoljom. Na ringlu staviti vodu pomešanom sa 1 kašicom sode bikarbone i pustiti da provri. U vrelu vodu stavljati evreke i pustiti da se kuvaju. Gotovi su za jedan minut, cim isplivaju na površinu. Rešetkastom kašikom vaditi evreke na tanjir sa susamom, a onda reajte u plehu obloženim pek papirom. Postupak ponavljajte dok ne potrošite sav materijal. Peci na 200 C dok ne porumene. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet