

evrek (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g**brašna
- **2,5 dl**mlake vode
- **1 kašica**soli
- **1 prstohvat**šecera
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 dl**ulja
- **2 dl**vode
- **4 kašike**meda
- **dostaproprženog** susama

Priprema

Brašno prosejati u posudi za mešenje, pa u sredini napraviti udubljenje. U to udubljene staviti kvasac, prstohvat šecera i malo mlake vode. Ostaviti nekoliko minuta da kvasac nadoe, pa dodati ostatak vode, ulje i so. Zamesiti glatko testo i ostaviti ga da uđevostruci zapreminu. Premesiti ga, pa podeliti na šest jednakih delova.

Svaki deo razvuci u dugacku traku. Dobijenu traku presaviti na pola i uplesti krajeve.

Zatim ih rukama lepo spojiti, da se dobije oblik evreka. Nakratko svaki evrek spuštati u tecnost od 2,5 dl vode (sobne temperature) u kojoj su rastvorene cetiri kašike meda (mešati malo duže, da se med lepo istopi).

Zatim ih sa svih strana uvaljati u proprženi susam. Staviti ih na pleh obložen pek-papirom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta. Pecene ih prekriti krpom i najlonom, da omekšaju.

Savet