

Bejgl



Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl mlake vode
- 1/2 kocke kvasca
- 1 kašika ulja
- 1 kašika soli
- 1,5 kašika šecera
- brašna po potrebi

Priprema

Pomešati vodu, kvasac i 1/2 kašike šecera, pa ostaviti na toplom da nadoe. Dodati ostale sastojke i umesiti testo. Zatim ga podeliti na 8 jufkica, pokriti vlažnom krpom i ostaviti 15 minuta.

Od svake jufkice razviti pravougaonik, urolati i krajeve spojiti vodom. Ostaviti još 15 minuta.

Svaki bejgl kuvati u ključaloj vodi po 1 minut s obe strane, procediti i poreati u nauljenu tepsiju.

Posuti susamom i peci na 200 C dok ne porumene.