

## ***Punjeni evreci***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 kesica** kvasca
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **50 ml** jogurta
- **20 g** margarina
- **mala kašičica** soli

#### **Fil:**

- **150 g** sira
- **50 g** kisele pavlake
- **1** jaje

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- **malosusama**

### **Priprema**

Zajedno zagrejati mleko i margarin. Pomešati brašno, prašak za pecivo, so i kvasac i dodati u mleko s

margarinom. Dodati jogurt i jaje i umesiti glatko testo. Ostaviti pola sata na toplom da testo malo nadodje.

Podeliti na više delova, u zavisnosti od toga kolike velicine ce biti djevreci.

Svaki deo rastanjiti u pravougaonik, premazati filom (sastojke prethodno sjediniti), urolati, malo uviti i spojiti krajeve da se dobije krug.

## **Savet**