

## ***Kuvani ?evreci od integralnog brašna***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kockica** kvasaca
- **500 ml** mlake vode
- **1 kg** integralnog brašna
- **3 kašice** soli
- **2 kašike** šećera
- **2 dlulja**

### **Priprema**

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti da odstoji 15-20 minuta.

Kada testo naraste razviti testo oklagijom debljine 1,5 cm i vaditi ?evreke vecom i manjom cašom ili praviti oblike po želji.

Staviti pola šerpe vodu da prokljuca. ?evreke spustati u vodu i kada za par sekundi ?evreci isplivaju na površinu tada su kuvani.

?evreke zatim re?ati u podmazan pleh, posuti susamom i peci dok ne porumene na 300 stepeni. Prijatno!

### **Savet**