

evreci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **500 g**brašna tip 400
- **500 g**brašna tip 500
- **1 šaka**šecera
- **1-2 kašicice**sesoli
- **250 g**margarina
- **250 ml**kisele pavlake
- **1 kocka**kvaca
- **2 jajeta**

Za posipanje:

- **po želji**laleno seme

Priprema

Razmutiti kvasac sa kašicicom šecera i ostaviti da fermentira. Dodati ga u prosejano brašno, staviti omekšao margarin, jaja i pavlaku i zamesiti mekše testo, uz dodavanje mlake vode ako je potrebno. Ostaviti ga da udupla zapreminu. Ako niste u trci s vremenom, premesite testo bar tri puta, a ako ne, dovoljno je i jednom. Otkidati manje valjcice i formirati evreke. Svaki premazati umucenim žumancetom i posuti lanenim semenom. evreci ce odmoriti onoliko koliko treba dok se rerna zagreje. Peci ih dok lepo ne porumene.

Savet