

## Upleteni evreci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za testo:

- **700 g** brašna
- **2 kašičice** instant kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **2 kašike** milerama
- **1 šaka** šecera
- **100 g** otopljenog margarina

## Priprema

Prosejati brašno, staviti so, šecer, kvasac, otopljeni margarin i mileram. Dodajući toplu vodu umesiti testo. Mesiti dok ne pocne da se odvaja od zidova suda, formirati loptu i ostaviti da udupla zapreminu. Istresti testo na radnu površinu, odvajati po dve loptice, razvaljati rukama u trake. Uplesti ih i spojiti formirajući krug. Ostaviti ih da odmaraju još pola sata. Ugrejati pecnicu, svaki evrek premazati umucenim jajetom i posuti semenkama. Peci dok fino ne porumene.

## Savet