

?vorici sa crnim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **450** goštrog brašna
- **2 dl** vode
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **25 g** margarina
- Za fil:
- **25 g** margarina
- **2 srednje glavice** crnog luka

Priprema

U mlaku vodu sipati kašicicu šecera i kesicu suvog kvasca, sjediniti i ostaviti desetak minuta da nado?e kvasac. U brašno umešati so i margarin, pa dodati nadošli kvasac i zamesiti mekano testo. Prekriti testo folijom i opet ostaviti na toplom da nado?e. Za to vreme na 25 g margarina upržiti sitno isecen crni luk. Pržiti da dobije zlatno žutu boju.

Kada testo nado?e, premesiti ga i dodati upržen luk, pa onda ponovo premesiti testo da se luk i testo sjedine.

Podeliti testo na 10 jufkica i formirati valjcice koje uvežete u cvor. Premazati margarinom i posuti susamom po želji

Savet