

## ***Bavarski ?evreci***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **750 g** brašna
- **2 ravne kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **3 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **100 g** mekšalog margarina

#### **Fil:**

- **1 nekoliko kašika** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **malosoli**

#### **Za kuvanje:**

- **2 l** vode
- **1 kesica** soda-bikarbone

### **Priprema**

Sjediniti sve sastojke i umesiti mekanije testo. Izlupati ga dobro o radnu površinu i ostaviti da se udupla. Potom oklagijom razvuci koru 0,5 cm.

Duž donjeg kraja testa naneti sir i urolati ivicu tek toliko da testo prekrije fil.

Zupcastim nožem iseci traku, pa je preseći na pola.

Svaku traku uvrnuti, pa spojiti da bi se dobio ?evrek. Na isti nacin oblikovati preostalo testo.

Ostaviti oblikovane ?evreke, taman toliko koliko je potrebno spremiti vodu za kuvanje.

Posoliti vodu, dodati sodu bikarbonu i kad prokljuca, spustati ?evreke i kuvati 10 sekundi. Vaditi ih resetkastom kašikom i ostaviti da se ocede.

Tepsiju obložiti pek papirom, pore?ati ?evreke i peci na 200 stepeni da fino porumene.

### **Savet**

Ukus je neponovljiv....