

Marinin domaci evrek



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka** kvasca
- **200 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **oko 1 kg** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **400 ml** pavlake 20 % mm
- **100-150 ml** ulja
- **1 jaje** (za premazivanje)
- kim, susam

Priprema

Kvasac rastopite u mlakom mleku uz dodatak šecera i soli. Kada nadoe pomešajte sa brašnom u koje ste prethodno sipali prašak za pecivo, pavlaku i ulje, pa sve dobro sjedinite. Nemojte odmah svu količinu brašna da sipate, već npr. 700 g, a onda po potrebi dodajte još da testo bude glatko. Razvucite koru 20x20 cm, pa jednu polovinu zarežite nožem, a onda urolajte i napravite kao polukrug ili evrek. Premažite jajetom. Pecite na 180-200 C, dok ne porumeni.

Savet

Ideju sam dobila od Marine Zdravkovic zato ovaj recept posveujem njoj ! :* :)