Bejgl



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **200 ml**mlake vode
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašika**ulja
- **1**jaje
- **malo**šecera
- **malo**soli
- **malo**susama

Priprema

U brašno umešati malo šecera, malo soli, kesicu suvog kvasca, ulje i mlaku vodu, pa umesiti testo. Ostaviti na toplom da naraste. Testo premesiti i podeliti na osam jednakih jufkica. Razvaljati svaki lopticu u glistu. Obmotati svaku oko šake, tako da im se krajevi sastavljaju na dlanu. Krajeve namazati vodom pa ih dobro pricvrstiti jedan za drugi. Bejgle kuvati u kljucaloj vodi oko minut sa svake strane. Premazati ih umucenim jajetom i peci oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet