

evrek



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **330 ml** vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **3 kašičice** šecera
- **1 kašičica** soli

Smesa za potapanje testa:

- **40 g** meda
- **150 ml** mlake vode

I još:

- **200 g** susama

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, šecer i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na osam delova.

Od svakog dela napraviti jufkicu, pokriti testo krpom i ostaviti pola sata da odmori.

Zatim uzeti jednu jufkicu i na radnoj površini (bez posipanja brašnom) rukama razvuci što duži valjak.

Zatim valjak, od testa, preklopiti na pola, pa...

..uvijati u pletenicu.

Od napravljene pletenice...

...napraviti krug i formirati evrek.

Smesa za potapanje testa: Med staviti u dublji tanjir, naliti vodu i mešati, dok se med ne rastvori. U tako pripremljeni rasvor potapati napravljeno testo za evrek...

...pa ga prebaciti u posudu sa susamom, da se potpuno obloži susamom.

Zatim evreke poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da testo poraste, dok se greje rerna, na 190 stepeni.

Kada se rerna ugrije, staviti evrek da se pece. Pecene evreke izvaditi i pokriti krpom, 10-tak minuta, da testo omekša.

Vrlo su ukusni, isprobajte ih.

Savet