

Ševrek (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500-600 g** brašna
- **2,5 dl** mlake vode
- **1 kašičica** soli
- **1 prstohvat** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 dl** ulja
- **2 dl** vode
- **4 kašike** meda
- **dost** apruženog susama

Priprema

Brašno prosejati u posudi za mešenje, pa u sredini napraviti udubljenje. U to udubljenu staviti kvasac, prstohvat šećera i malo mlake vode. Ostaviti nekoliko minuta da kvasac nadođe, pa dodati ostatak vode, ulje i so. Zamesiti glatko testo i ostaviti ga da udvostruci zapreminu. Premesiti ga, pa podeliti na šest jednakih delova.

Svaki deo razvuci u dugacku traku. Dobijenu traku presaviti na pola i uplesti krajeve.

Zatim ih rukama lepo spojiti, da se dobije oblik ševreka. Nakratko svaki ševrek spuštati u tečnost od 2,5 dl vode (sobne temperature) u kojoj su rastvorene četiri kašike meda (mešati malo duže, da se med lepo istopi).

Zatim ih sa svih strana uvaljati u proprženi susam. Staviti ih na pleh obložen pek-papirom i peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25 minuta. Pecene ih prekriti krpom i najlonom, da omekšaju.

Savet