

Mini ževreci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 dl** mleka
- **1,5 dl** vode
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** ulja
- **po potrebi** brašna

Još:

- **1 kesica** sode bikarbone

Priprema

U vanglicu dodati toplo mleko i vodu, šećer i kvasac ostaviti 5 minuta da odstoje potom dodati ulje, so i brašno. Zamesiti glatko testo. Ostaviti da udupla masu. Premesiti testo i podeliti ga na 12 do 15 loptica. Ostaviti da odstoje 10 minuta potom uzeti lopticu i razvuci u što duži valjak pa umotati u ževrek. Ponoviti postupak sa svim lopticama. U šerpu sipati oko 1 l vode kad provri dodati sodu bikarbonu smanjiti malo temperaturu i svaki ževrek oko 15 sekundi prokuvati. Vaditi iz vode i stavljati na pleh obložen pek papirom. Peci na 200°C dok ne dobiju lepu braonkastu boju.

Savet

Volimo doma? a peciva.