

Somuni (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15** gsvežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**sol
- **0,5** dlulja
- **450-500 g**brašna
- **2,5** dlvode

Priprema

U odgovarajućoj posudi razmutiti kvasac u toploj vodi sa kašicom šecera. Potom dodati brašna toliko da može da se izmeša viljuškom, zatim kašicu soli i pola mere ulja. Mešati viljuškom, pa dodati još malo brašna, mešajući, dok se ne zgusne.

Kada postane previše gusto za viljušku, mesite rukom, dodavajući po malo brašna, ali da testo bude mekano, skoro lepljivo za ruke.

Na kraju dodajte ostatak ulja i malo premesite. Pa tako pouljeno ostavite da stoji u posudi, prekriveno, 10-ak minuta.

Pleh u kome će te peci somune dobro pobrašnjavite. Od testa odvajati loptice veličine pesnice, poreći ih u pleh, najbolje cik-cak, pa ostaviti da odstoje 15-ak minuta, prekrivene, da narastu i omekšaju.

Nakon toga, ruke uvaljajte u brašno i od sredine loptice pritiskajte, u sredini malo manje pa sve više prema

kraljevima i tako ih raširite. Pobrašnjavite ih odozgo. Ostavite ih još 15-ak minuta, prekrivene, da se testo ne bi sušilo.

Potom somune peci u rerni na 200 stepeni, dok ne porumene po želji. Oko 15-20 minuta. Po završetku, prekrijte ih krpom i ostavite malo da se prohlade.

Savet

Ako želite da somuni imaju krckavu koricu, nemojte ih pokrivati po završetku pečenja. Da bi testo bilo rupiasto i meko, gledajte da strogo pratite vreme pravljenja, jer ako vam testo bude duže stajalo, vea je verovatnoa da nee ispasti kako ste želeli. Obradujte ukuane. :) Prijatno!