

Slaniši i ?evreci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašike** kiselog mleka
- **6 kašika** ulja
- **450 g** brašna
- **3 dl** mleka
- **1 kašika** soli

Još:

- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** brašna
- **po potrebi** vode
- **po potrebi** susam
- **na vrh noža** sode bikarbone

Priprema

U mlakom mleko razmrviti kvasac i dodati šećer promešati prekriti krpom ostaviti 5 minuta da odstoji. U kvasac dodati ulje, kiselo mleko, so, promešati dodati brašno i zamesiti glatko testo. Kad testo udupla masu premesiti i podeliti na 2 dela. Od jednog dela praviti slaniše (tanke valjke). Staviti u tepsiju koju obložimo pek papirom i ostavimo da odstoji pola sata. Peci na 220 °C oko 10 minuta potom ih poprskati masom od si i brašna. Umutiti so, brašno, sodu bikarbonu sa vodom (hustina da bude malo gušća od smese za palacinke). Vratiti u rernu na još 3 do 5 minuta.

Od druge polovine testa oblikovati ?evreke. Sipati u šerpu vodu i kad zakuva svaki ?evrek obariti 20 do 15 sekundi. Vaditi ?evreki iz vode i direktno ga staviti u susam i dobro uvaljati. Staviti na pleh koji je obložen pek papirom. Postupak ponoviti dom se ne utroši sve. Peci na 220°C.

Savet

?