

Kuvani ?evreci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g integralnog brašna
- **100** g speltinog brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašikica soli
- **1** puna kašikica masti
- **200** ml mlake vode

Za posipanje:

- **dostaraznih** semenki

Priprema

Da vas ne zbunjujem, ja sam dva testa zamesila, sa razlicitim brašnom. Jedne sam radila sa belim brašnom, a druge sa integralnim brašnom, kako je gore napisano. U zdelu staviti brašna, prašak za pecivo, so, mast ili 3 kašike ulja, sve umesiti sa mlakom vodom. U šerpu sipati vodu, staviti na šporet da prokljuca. Od testa napravite loptice od 50-80 gr, zavisi koju velicinu želite, prstom probušite sredinu, malo razvucite i stavljajte u kipucu vodu. Na tepsiju stavite papir za pecenje, Kad ?evreci isplivaju na površinu, rešetkastom kašikom ih izvadite iz vode i stavite na pek papir. Bundevine semenke sameljite, druge su sitne pa nije potrebno i uvaljajte vruce u semenke (cim se malo ohlade da ih možete rukom uhvatiti) ili ako ne želite puno semenki pospite po njima malo. Kad ste sve završili, stavite ih u vruću rernu koju ste zagrejali na 200 stepeni i pecite 25 minuta.

Sa semenkama bundeve i belim brašnom.

Sa integralnim i speltinim brašnom sa semenkama lana i crnog kima.

Može i ovako.

Savet