

Kuvani djevrek



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1 kašika** putera
- **1 kašica** soli
- **180 ml** mlake vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** susama

Priprema

Umestiti testo, podeliti na 6 loptica. Svaku lopticu rukama valjati. Oblikovati djevrek. U vecu šerpu staviti vodu i pola kašice sode bikarbano i pola kašice soli. Pustiti da provri. Spuštati u vrelu vodu jedan po jedan. Kas ispliva na površinu izvaditi širokom rešetkastom špatulom polako i pažljivo. Slagati na pek papir. Sacekati da se malo prosuše, pa posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet