

# **Kuvani djevrek**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- **300** gbrašna
- **1** kašikaputera
- **1** kašicica soli
- **180** mlmlake vode
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikasusama

## **Priprema**

Umestiti testo, podeliti na 6 loptica. Svaku lopticu rukama valjati. Oblikovati evrek. 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**