Srce evrek

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **30 g**svežeg kvasca
- **1**jaje
- **3 kašike**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **2 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **150 ml**tople vode
- **70-80 g**namaznog margarina
- **po potrebi**eurokrem
- **po želji**šecera u prahu

Priprema

Kvasac ostaviti da nadoe u malo tople vode zajedno sa kašicicom šecera i kašicicom brašna. Brašno prosejati, pa u sredini napraviti udubljenje i dodati tu nadošli kvasac. Zatim dodati i jaje, so, ulje i preostali šecer. Uz dolivanje mlakog mleka umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Testo odmah podeliti na šest jednakih loptica.

Zatim loptice ovlaš premazati uljem, prekriti krpom i ostaviti da odstoje oko 20 minuta. Svaku lopticu razviti na velicinu manjeg tanjira i premazati sa malo namaznog margarina.

Reati ih jednu na drugu. Poslednju koricu ne treba premazivati. Testo zatim razviti u vecu pravougaonu koru. Dobijenu koru podeliti na šest približno jednakih pravougaonika.

Svaki pravougaonik premazati kremom. Zatim svaki od njih uviti u rolatic, pa ih još malo istanjiti tako da se dobiju duguljasti oblici. Sekacem za picu preseci uzdužno svaki zavijeni rolatic (tako da ostanu spojeni samo na pocetku nekih dva prsta).

Uzeti krajeve sa obe strane i formirati oblik srca. Postupak ponoviti i sa preostalim rolaticima. Oba kraja pomalo uvijati da bi pecivo izgledalo dekorativnije.

Pažljivo evreke prebaciti u pleh obložen pek-papirom i još malo doraditi oblike. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta. Pecene evreke prohladiti, pa ih posuti šecerom u prahu.

Savet