

Uskršnji evreci



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml mleka**
- **20 g kvasca**
- **500 g brašna**
- **1 kašicica soli**
- **1 kašica šećera**

Za premaz:

- **2 kašike meda**
- **100 ml mlake vode**
- **200 g proprženog susama**

Priprema

Razmutite kvasac u mlaku vodu sa šećerom i kašicicom brašna i ostavite da nadoe. Kada je kvasac nadošao dodajte brašno i so i zamesite mekano testo.

Premažite ga uljem i ostavite da odmori i da se testo udupla. U tanjiru razmutite med sa malo mlake vode.

Nadošlo testo premesite pa podelite na osam jednakih delova.

Svaki deo razvucite u dugacku traku.

Dobijenu traku presavijte na pola i upletite krajeve.

Zatim ih rukama lepo spojite, da se dobije oblik evreka.

Na kratko svaki evrek spustit u tecnost od meda i vode pa ih sa svih strana uvaljajte u proprženi susam.Reajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Ostavite još malo da odstoje dok se rerna ne ugreje. Pecite na 200 stepeni 15-20 minuta.

Savet