Domaci evrek

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **300 ml**tople vode

Za posipanje djevreka:

- **200 g**prepecenog susama
- **5 kašika**vode

Priprema

Zamesiti testo sa istopljenim kvascem u toploj vodi sa šecerom. Dodati odmah i so i ulje. Zamešeno testo ostaviti da se udvostruci.

Nadošlo testo izruciti na dasku za mešenje formirati valjak i odvojiti nekoliko loptica. Svaku dobijenu lopticu malo izdužiti pokriti krpom i još malo da odstoji dok pripremimo susam. Ostaviti proprženi susam da se ohladi takodje.

Svaki valjcic valjati na ulju još malo duže pa dobijeni valjcic preklopiti (dobijamo dva prutica) i uvijati jedan preko drugi.

Svaki uvijeni evrek poreati u pleh premazati vodom i posuti susamom.

evreci neka odstoje 15 minuta pre pecenja.

Peci na 220C dok ne porumene (oko 10 minuta).

Savet