

evreci sa orasima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovog lisnatog testa
- **200 g** mlevenih oraha
- **3- 4 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** kikiriki butera
- **1/2 dl** mleka
- **po želji** šecera u prahu
- **1 žumance**
- **maloulja**

Priprema

Lisnato testo odmrznuti i rastanjiti oklagijom na debljinu od oko pola centimetra. Orahe, šecer i vanilin šecer promešati, pa sve preliti vrećim mlekom i sjediniti. Prvu koru lisnatog testa razviti i premazati ravnomerno kikiriki buterom.

Pripremljeni fil od oraha rasporediti preko kikiriki butera, pa sve prekriti drugom razvucenom korom. Malo rukom pritisnuti da se krajevi lepo slepe.

Zatim iseci trake debljine oko 3-4 cm, pa ih spiralno uvijati, a onda spojiti u krug kako bi se dobio izgled evreka.

Dobijene evreke slagati u veci pleh obložen pek-papirom. Premazati ih žumancetom umucenim sa malo ulja.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Kada se prohlade, posuti ih šećerom u prahu.

Savet