

evreci (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbrašna**
- **1 kockakvasca**
- **1 kašikica šecera**
- **2 kašikemasti**
- **2 kašikicesoli**
- **500 ml mleka**
- **200 g susama**
- **1 jaje**
- **1 jaje za premazivanje**

Priprema

Razmutiti kvasac s kašikicom šecera u malo toplog mleka. Sacekati da nadoe. Zatim umešati mast, jaje, so i ostatak toplog mleka. Postepeno dodavati brašno i zamesiti testo.

Ostaviti da odstoji na topлом mestu oko 30 minuta. Testo premesiti i razviti oklagijom.

Modlom izvaditi krugove, a zatim još jednom manjom modlom izvaditi sredinu iz svakog kruga.

evreke premazati umucenim jajetom, a potom ih umociti u susam. Poreati ih u podmazanu tepsiju. Ostaviti testo u tepsiji da odstoji oko 15 minuta, dok se rerna greje, a onda ih staviti da se peku oko 15 minuta, dok lepo porumene.

Savet