

evreci (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** svežeg kvasca
- **1 prstohvat** šecera
- **50 ml** tople vode
- **1 kašičica** brašna

Za testo:

- **100 g** integralno brašno
- **400 g** pšenično brašno (dodati po potrebi još)
- **po ukusu** ovsene pahuljice
- **po ukusu** mleveni lan
- **1 kašičica** soli
- **250 ml** tople vode
- **2 kašike** ulja

Za premaz:

- **2 kašike** meda
- **2 dl** mlake vode

Za valjanje:

- **100 g** susama

Priprema

Izmešati kvasac, šećer, brašno i 50 ml vode, pa ostaviti 10 minuta da kvasac malo nadoe. Kada je kvasac gotov dodati 250 ml vode, ulje, pahuljice, lan, integralno brašno, so i pšenično brašno, pa umesiti elasticno testo koje se ne lepi za ruke. Testo ostaviti oko 60 minuta da raste. Gotovo testo premesiti i podeliti na 8 do 10 jednakih jufki. Svaku jufkicu podeliti na 2 dela, pa svaki deo istanjiti u tanku trakicu, pa onda motati dve trakice jednu oko druge i dobro spojiti krajeve. Tako uraditi i sa ostale jufke. Tako oblikovane evreke spustiti u mešavinu meda i vode, a zatim uvaljati u susam sa svih strana i reati u pleh obložen pek papirom. Ostaviti još malo da odstoje taman dok se rerna ugrije na 200 stepeni, pa peci 15 do 20 minuta. Prijatno!!!

Savet