

Somuni (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dl** vode
- **15 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **50 ml** ulja
- **400-450 g** brašna

Priprema

U vanglicu sipati mlaku vodu, šećer, kvasac i 2-3 kašike brašna izmršati prekriti krpom i ostaviti 5 minuta. Dodati pola ulja, so promešati viljuškom dodavati brašno po malo i mešati viljuškom dok se može kad postane tesko nastaviti mešati sa rukom. Testo treba da bude blago lepljivo, na kraju dodati drugu polovinu ulja i još malo premešiti. Pokriti krpom i ostaviti 10 minuta. Testo kpje je odmorilo podeliti na 4 dela i formirati jufke. Uzeti veliki pleh od rerne obilno posuti brašnom pa poreati jufke prekriti krpom ostaviti 5 minuta da odstoje. Nakon što je testo odmorilo ruke posuti brašnom pa lagano rukama istspkati i razvuci somune. Opet pokriti krpom ostaviti 15 minuta da odstoje pa peci na 250°C dok lepo ne porumene.

Savet

Predivni somuni.