

Devreci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **3 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašike** kisele pavlake
- **300 ml** mleka

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **5 kašika** mleka
- **po potrebi** susam

Za premazivanje pecenih evreka:

- **po potrebi** ulje

Priprema

Priprema testa: U dublju posudu usuti brašno, dodati suvi kvasac, šećer i izmešati. Zatim, dodati so, kiselu pavlaku, uliti mlako mleko i zamesiti testo. Prekritu čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini, podeliti na cetiri dela, pa svaki deo podeliti na pola

formirajući jufkice (tako dobijate osam jufkica).

Uzeti dve jufkice, formirati oblik valjka i isprekrštati ih (kao pletenica kada se pravi).

Uviti u krug i spojiti krajeve blago pritiskajući kako bi se testo zalepilo. Na isti način napraviti još tri evreka.

Jaje i mleko razmutiti viljuškom. U zasebnu činiju usuti susam. Đevrek spustiti u smesu sa jajetom i mlekom, a zatim prebaciti u činiju sa susamom. Pritiskati svuda kako bi se susam zalepio. Isto uraditi i sa preostala tri evreka. Sva četiri evreka poreati u pleh obložen pek-papirom. Ostaviti da odstoje deset minuta.

Pleh sa evrecima staviti u hladnu rernu, uključiti je i evreke peći na 200 stepeni 20 minura. Gotove evreke izvaditi uz rerne, premazati ih uljem i ostaviti da se prohlade.

Đevreke servirati i poslužiti.

Savet

Za sve ljubitelje peciva. Veoma su ukusni i mekani. Probajte, prijatno!