

Mini evreci



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l toplog mleka
- 1/2 kocke kvasaca
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica vanilin šecera
- 1 prašak za pecivo
- 2 šoljice ulja
- brašno po potrebi
- 1 jaje (za premazivanje)
- susam (za posipanje)

Priprema

Rastopiti kvasac u mleku, dodati šecer i vanilu.

U vanglu staviti malo brašna, dodati mleko s kvascem, so, ulje i pecivo. Zamesiti uz dodavanje brašna mekano testo-da se ne lepi za prste. Ostaviti 15-20 minuta da naraste.

Razviti testo debljine prsta, vaditi evreke uz pomoc vece i manje caše.

Poreati u nauljen pleh, premazati umucenim žumancetom i posuti susamom.

Ostaviti 1/2 sata na toplom, da evreci narastu.

Peci na 220 stepeni dok ne porumene.