

evrek



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **4 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** sirceta
- **2 dl** ulja
- **oko 1 kg** brašna
- **1** žumance
- susam

Priprema

U toplo mleko staviti kocku kvasca i šećer, ostaviti da odstoji desetak minuta. U vanglicu staviti nadošao kvasac, dodati so, sirce i ulje i na kraju brašno. Zamesiti mekše testo i ostaviti da naraste. Oblikovati loptice, praviti udubljenje i reati ih u podmazan pleh. Premazati žumancem i posuti susamom. Peci na temperaturi od 180 stepeni oko 20 minuta.

Savet