

Susam evrek



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g pecenog susama
- 500 ml mleka
- 50 g svežeg kvasca
- 1 kašika šecera
- 2 kašice soli
- 150 ml ulja
- 1 kg mekog brašna

Priprema

500 ml mlakog mleka, 1 mala kockica kvasca, 1 kašika šecera, 2 kašice soli, 150 ml ulja, 1kg brašna T400, 2 žumanceta. Sve navedene sastojke staviti u vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti u fino i glatko testo. Testo ostaviti da nadoe pa zatim, testo podeliti na manje loptice velicine mandarine. Testo razviti i oblikovati u valjak pa zatim spojiti u krug svaki krug uviti i umakati u neumucena belanca, posuti pecenim susamom. Složiti u tepsiju na pek papir i odmah staviti u rernu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta do 25 minuta.

Savet