

Uskršnja korpica za jaja



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dlmleka**
- **1 kocka (50 g)kvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**
- **100 gmargarina**
- **1 dlulja**
- **oko 900 gbrašna**

Premazivanje:

- **1jaje**
- **maloulja**
- **malosusama za posipanje**

Još:

- **0,5 maluminijumske folije**

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom, pa dodati svež kvasac da nadoe.

U prosejano brašno dodati so i izmešati, pa napraviti udubljenje. Sipati ulje, naseci margarin na listice i dodati nadošao kvasac. Zamesiti glatko testo, srednje tvrdoce, pokriti krpom i ostaviti da nadoe.

Metalnu ciniju, koja mora biti delimicno kupastog oblika ili ovalna, odnosno donji deo manjeg precnika od gornjeg (da bi korpica mogla da se lako skine) prevrnuti, sa spoljne strane obložiti alu-folijom i u tankom sloju premazati uljem (nauljiti dlanove, pa premazati celu površinu folije).

Kada je testo nadoslo, premešiti ga i podeliti na tri nejednaka dela (posto je moja cinija baš velika). Najveci deo ce koristiti za samu korpicu, srednji deo za ukrasnu pletenicu oko korpe, za tanke valjke koji predstavljaju pruce na korpi i cvet, a najmanji deo da dršku korpe od pletenice.

Najveci deo testa rasklagijati tanko na oko 3 mm, vece površine nego što je potrebno da se obloži prevrnuta cinija. Prebaciti preko cinije, blago priljubiti dlanovima, a višak testa odseci po rubu cinije.

Srednju velicinu testa podeliti na 4 dela. Od tri dela napraviti valjke precnika oko 3-4 mm, trljajuci izmeu dlanova da se ravnomerno izduže na istu debljinu celom dužinom. Uplesti ih u pletenicu, koja mora biti dužine obima cinije.

Umutiti jedno jaje viljuskom u posebnnoj cinijici i cetkicom premazati celu površinu testa na korpi. Obaviti pletenicu oko donjeg dela testa na ciniji i blago dlanovima priljubiti uz testo, da ih jaje slepi. Ukoliko je pletenica kratka, može se malo istegnuti rukama, ali ne previše, jer ce puci.

Od ostatka srednjeg dela testa otkinuti kuglicu velicine kajsije, dlanovima napraviti što tanji dug valjak, uviti dva kruga u spiralu i jedan kraj provuci kroz sredinu spirale, da se dobije vrsta mašne ili cveta. Prisloniti ga iznad pletenice, na sredinu vicine cinije i sa cackalicom samo malo zakaciti za testo. Od preostalog testa praviti vrlo tanke valjke, debljine oko 2 mm i lepiti ih po visini cinije na pravilnim razmacima, a zatim i po celom obimu cinije u dva ili tri paralelna reda (zavisno koliko je visoka cinija), na razmaku od 1,5-2 cm, da predstavljaju pruce na korpi. Premazati i pruce i cvet jajetom i sve posuti susamom. Staviti u zagrejanu rernu na 180 C i peci oko 30 minuta, ali posle 10-15 minuta, kada gornja površina na ciniji porumeni, samo nju prekriti komadom alu-folije, da ne gori, pa nastaviti pecenje, da porumene i zidovi korpice.

Izvaditi iz rerne kada je peceno i pazljivo skidati foliju, potpomažuci se vrhom siljatog noza, da bi se izvadili urasli delici folije iz pecenog testa.

Od najmanjeg dela testa napraviti tri valjka i uplesti u pletenicu, slicnu kao za obod cinije, koja ce biti drška cinije. iniju ponovo obložiti komadom folije, sada samo po sredini, od jednog do drugog kraja, premazati foliju uljem i postaviti pletenicu, ciji krajevi treba malo da prepadnu preko ruba cinije, jer ce oni biti oslonac drške na korpi. Premazati pletenicu jajetom i posuti susamom, pa peci u rerni ok 15 minuta, da lepo porumeni.

Dršku pricvrstiti cackalicama za obod cinije, vodeci racuna da cvet-mašna bude na sredini poluobima cinije, izmeu oslonaca rucke.

Savet