

Uskršnja korpica



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 370 g brašna
- 100 ml mleka
- 20 g kvasca (pola kockice)
- 100 g šecera
- 2 jajeta
- 100 g rastopljenog margarina
- so
- susam

Priprema

U mleku podici kvasac, pa sa svim navedenim sastojcima (osim susama) zamesiti testo. Mesiti malo duže, da bi testo postalo elastичno. Pokriti providnom folijom i ostaviti da testo udvostruci zapreminu.

Nadošlo testo izruciti na radnu površinu, koja je malo posuta brašnom, i razvuci tanko testo, u obliku pravougaonika. Iseci trakice 0,5mm.

Trakicama, na alu foliji, isplesti mrežu, pa je pažljivo prebaciti preko okruglog tanjirica, od alu folije, koji je prethodno premazan rastopljenim margarinom. Korpicu premazati mešavinom žumanca i mleka, i zajedno sa folijom je staviti na rešetku rerne da se ispece (prethodno rernu zagrejati na 160 stepeni).

Pre nego što se korpica stavi u rernu, na alu foliji oznaciti obim tanjirica (prevrnuti tanjiric na foliju i cetkicom, koja je umocena u rastopljeni margarin, nacrtati krug). Od ostatka testa iseci tri trake i napraviti pletenicu.

Premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se pece (može da se pospe susamom).

Ispecenu korpicu prohladiti i pažljivo skinuti unutrašnji tanjiric. Gornji rub korpice premazati mešavinom žumanceta i mleka, i staviti pecenu pletenicu. Vratiti u rernu na 5 minuta.

Savet