

Korpa od slanog testa za uskršnja jaja



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **200 g** soli
- **100-200 g** vode

Priprema

Mesiti testo od navedenih sastojaka, a da se dobije glatka elasticna masa, tvrdoce kao za rezance. Testo je lepše ako se malo odmori pa opet premesi. Podeliti masu u tri dela i od prvog napraviti pletenicu za dršku. Folijom obložiti spoljasnju stranu ovalne vatrostalne posude i preko nje staviti tu pletenicu da se pece na 100 stepeni oko 2h (susi se). Za to vreme se pravi korpa kao od pruca. Postave se na prevrnutoj i folijom obloženoj vatrostalnoj posudi, prvo uzduzni štapici, a onda se sa poprecnim stapicima od testa plete korpa. Gustina zavisi od vaše želje i kolicine testa. Od poslednjeg dela se napravi dno korpe i zalepi se odozgo. Tako prevrnutu posuda se stavi u rernu pored one pletenice i pece se (susi) oko 2h na temperaturi oko 100 stepeni. Pred kraj premazati žumancetom i pojacati temperaturu na 150 stepeni da testo porumeni. Tek kad se skroz ohladi (najbolje za 24 h) skinuti sa folije. Ovako napravljena korpa može izdržati i nekoliko godina kao dekoraciju.

Savet

Nemojte zaliti trud i vreme, biete zadovoljni! Možete korpu ukrasiti po želji, cvetiima, listiima, leptiriima. Uzivajte !