

# **Novogodišnje drvce**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastoјci**

### **Za testo:**

- **600** g btašna
- **30** g kvasca
- **2** kašike šecera
- **1** kašikasoli
- 3 vanilin šecera
- **3** dl mleka
- **50** ml ulja
- **2+1** jaja

### **Za premaz:**

- **100** g margarina

### **Za fil:**

- **200** g mlevenog maka
- **1** dl mleka
- **100** g šecera

## **Priprema**

U posudi pomešati brašno, so, šefer i vanilin šefer. Dodati jaja. U mlakom mleku otopiti kvasac, pa dodati predhodnim sastojcima kao i 50 ml ulja. Ostaviti testo da nadoe 30 minuta. U meuvremenu dok testo narasta

pripremiti fil. Otopiti šefer u mleku i kad mleko krene da kljuca dodati mak. Ostaviti da se dobro ohladi. Nakon toga testo podeliti na 4 loptice. Prvu razviti u krug, premazati margarinom i naneti ravnomerno hladan fil. Razviti i drugu, prebaciti je preko prve i ponoviti postupak, tako isto postupiti i sa trecom. Na cetvrtu ne nanosite fil. Sve cetiri razviti u pravougaonik debljine oko 2 cm. Od tog pravougaonika nožem izrezete strelicu u velicini vašeg pleha. Prebaciti je u pleh obložen pek papirom, i ukoso zasecati štanglise velicine 1 cm, (kao na slici) i svaku uviti kao burgijicu. Premazati celu jelkicu umucenim jajetom, a od ostatka testa možete modlicama izrezati neki motiv i postaviti po sredini drvceta. Peci na 200C-20-tak minuta. \*\*\*PRIJATNO\*\*\*

## Savet

SRENI PRAZNICI!