

Grozd



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- 2 jajeta
- **250 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1/2 kašike** soli
- **1 dl** ulja
- **20 g** kvasaca

Za nadev:

- **50 g** suvog groža
- **50 g** grubo mlevenih oraha
- **100 g** margarina
- **1** vanilin šećer

Premaz:

- **1** jaje

Priprema

U posudi pomešati brašno, so i šećer. Dodati jaja. U mlakom mleku otopiti kvasac, pa dodati predhodnim sastojcima kao i 1 dl ulja. Umesiti mekano testo. Ostaviti testo da nadoe 30 minuta. Nakon toga ga podeliti na

16 loptica. Stim što vodite racuna da vam ostane i malo testa za izradu listova i lijanica. Svaku lopticu razviti i na svakoj staviti malo groža, oraha, vanile i kockicu margarina, pa je ponovo oblikovati u lopticu. Postupak ponoviti i sa preostalim lopticama, i formirati grozd.

Od preostalog testa formirati list uz pomoc sekaca, potrebna su dva lista, koja cete prisloniti uz grozd. Formirati i lijanice.

Ostaviti testo da naraste nekih 15-tak minuta, pa premazati jajetom i peci u zagrejanj rerni dok ne porumeni.

Pecen posuti prah šecerom. PRIJATNO!!!

Savet

Nekome Valentin, a nekome zaštitnik vinogradara sv.Trifun.