

Uskršnje zeke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 zeke:

- **330** gbrašna
- **130** mlmleka
- **45** gmargarina
- **1/2** kesicesuvog kvasca
- **1/2** kašicicešecera
- **1** kašicicasoli
- 2jajeta
- **30** gsusama
- **5** špageta
- **12** zrnabibera

Priprema

U mlako mleko staviti šefer, kvasac i kašicicu brašna. Ostaviti par minuta da kvasac nadoe.

U odgovarajuću posudu staviti jedno jaje, istopljeni margarin i posoliti. Dodajte mleko sa nadošlim kvascem i sa brašnom zamesite glatko testo. Posudu sa testom pokriti sa cistom krpom i ostaviti 30 minuta da testo nadoe.

Nadošlo testo premesite i podelite na 6 jednakih delova.

Zeca odmah sastavljajte na plehu pripremljenom za pecenje, da bi ste izbegli kasnije teško premeštanje zeca sa radne površine u pleh. Za svakog zeca potrebna su dva dela. Od ta dva dela, jedan deo odvojite i napravite trup od zeca. Od drugog dela testa napravite glavu, oci, uši, noge itd.

Kada sastavljate delove tela, na delu gde se oni dodiruju, premažite sa umucenim belancetom, a zatim i celog zeca, sem pantalona premažite sa belancetom. Pantalone premažite sa umucenim žumancetom, a onda pospite sa lanom. Na tregerima od pantalona, umesto dugmeta stavite biber. Biber takoe stavite da budu oci. Isto ovako napravite i druga dva zeca.

Savet

Najvea je srea kad obradujete vaše mališane, meni je pomagao recept jedne sjajne kuvarice, verovatno je dosta ulo ve za nju, Minje, poznatija kao Minjina kuhinja...eto ja sa zadovoljstvom delim sa vama njen recept! :)