Uskršnji zeka

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **700 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**sirceta
- **100 ml**ulja
- **2**jaja

I još:

- **100 g**omekšalog margarina
- **1**jaje za premazivanje
- susam i lan za posipanje
- **6**štapica (grisina) za brkove

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šecer i ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti 2 jaja, so, sirce i ulje i promešati. Dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Pokriti krpom i ostaviti na toplom oko 40 minuta. Nadošlo testo premesiti i podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo testa podeliti na 5 loptica. Prvu lopticu razvuci na 17-18 cm i premazati margarinom. Drugu lopticu razvuci i prebaciti preko prve, pa premazati margarinom. Trecu lopticu takoe razvuci i prebaciti preko druge, pa premazati umucenim jajetom.

etvrtu lopticu razviti malo više nego prethodne. ašom napraviti rupe za oci.

Prebaciti testo preko trece loptice i višak podvuci ispod. Petu lopticu ostaviti sa strane, za kasnije.

Napravljenu glavu prebaciti u pleh obložen papirom za pecenje i premazati umucenim jajetom. Izvaene krugove na jednom kraju malo pritisnuti i staviti ispod rupa za oci.

Uzeti drugu polovinu testa i takoe podeliti na 5 loptica. Prvu lopticu razvuci u duguljastu formu oko 17-18 cm i premazati margarinom. Drugu lopticu razviti, prebaciti preko prve i premazati margarinom. Isto uraditi i sa trecom i cetvrtom lopticom, ali cetvrtu ne premazivati. Petu lopticu ostaviti sa strane.

Ovako složeno testo razvuci u valjak dužine oko 30 cm pa premazati margarinom i urolati.

Urolano testo podeliti na 2 jednaka dela. Blago ih pritisnuti rukama i premazati jajetom.

Petu lopticu od prvog dela i petu lopticu od drugog dela razvuci u duguljasti formu malo vecu od uha i u sredini nožem zaseci uži oblik.

Izvaditi iseceno testo od koga cemo oblikovati njušku. Ostatak testa prebaciti preko ušiju, a višak podvuci pod testo.

Uši staviti uz glavu i zaseci nožem središnji deo na ušima. Premazati jajetom. Oci napraviti od lana, a susam staviti na delu gde idu brkovi. U njušku zabosti 6 grisina da budu brkovi. Peci zeca u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Posle 10 minuta pokriti ga alu-folijom, smanjiti na 180 stepeni i peci još pola sata. Skloniti folliju i peci još 2-3 minuta.

Savet