

*Pogaca *Uskršnji zeka* sa Kravica puterom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 paket** kvasca
- **300 ml** mleka
- **1** žumance
- **po ukusu** soli i šecera
- **1 paket** kravica putera
- **1** belance (za premaz)

Priprema

Rastopiti kvasac u toplom mleku, dodati so, šecer, pola paketa Kravica putera rastopljenog i žumance. Potom dodavati postepeno brašno, da bi se dobilo glatko testo. Ostaviti da testo odmori.

Razvuci koru debljine 1 cm i iseci 2 kruga za zekinu glavu. Od ostatka testa iseci uši i mašnicu. Staviti u pleh za pečenje prvi krug premazati ga Kravica puterom. Potom na drugom krugu izrezati oci zekine. Možete iseci okruglom modlicom. Dobijeno testo iskoristiti za obraze zekine.

Za zekine oci možete uzeti dva veka lešnika, malo maka ili lanenog semena. Zeku premazati belancetom, ostaviti da malo odmori i peci na 200 C oko 25 minuta.

Savet