

Pogaca *Uskršnji zeka* sa Kravica puterom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Rastopiti kvasac u topлом млеку, додати још, шећер, поља пакетика Kravica putera растопљеног и јуманце. Потом додавати постепено брашно, да би се добило глатко тесто. Оставити да тесто одмори.

Razvuci koru debljine 1 cm i iseci 2 kruga za zekinu glavu. Od ostatka testa iseci uši i mašnicu. Staviti u pleh за pecenje prvi krug premazati ga Kravica puterom. Potom на другом кругу изрезати очи зекине. Можете исечи округлом модлицом. Dobijeno тесто искористити за образе зекине.

Za zekine очи можете узети два већа лењника, мало мака или ланеног семена. Зеку премазати беланцетом, оставити да мало одмори и пеки на 200 C око 25 минута.

Savet