

Uskršnji zecici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dlmleka**
- **1 dlvode**
- **1 kašikamasti**
- **1 kockakvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašikasoli**
- **1 jaje**
- **oko 800 g brašna**

Za dekoraciju:

- **nekoliko zrnabibera**
- **1 žumance**
- **2 kašike jogurta**
- **malosusama**

Priprema

Mleko, kvasac, šefer i malo brašna razmutiti kašikom i ostaviti da kisne 10-tak minuta. Nadošlo testo isipati u vanglu, dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti ga na toplov da nadoe. Nadošlo testo kidati, praviti

rukama valjak i to je telo zecica. Za uši napraviti valjak, pa preseci na pola, ali ne do krja, kao na slici. Veće loptice su za glavu zecica, a manje loptice za rep.

Premazati ih umucenim žumancetom i posuti susamom. Ostavite ih 10-tak minuta da krenu. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet