

Uskršnja pletena korpica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 400-500 g brašna
- 1/2 kockice kvasca
- 2 kašice ulja
- 1/2 kašice šećera
- 1/2 kašice soli

Priprema

Zamesiti testo malo tvrdje nego inace. Malo da odstoji testo pa ga podeliti na dva jednaka dela. Prvi deo razviti u krug (velicine koliko nam je šerpica na kojoj cemo da pecemo korpicu). Zatim oznaciti osmine pa svaku osminu seci na nekoliko mesta... Zatim provlacimo trake jednu ispod druge-pletemo korpicu. Ispletenu korpicu prebaciti na šerpicu koju smo obavili folijom. Premazati korpicu sa uljem i vodom i peci na 180 C oko 20 minuta. Zatim od drugog dela testa isplesti dršku i obruč korpice, dršku ispletenu prebaciti preko šerpice i to ispeci ... Kada je sve ispeceno krenuti u sastavljanje korpice. Uzeti dve cackalice pa provuci kroz dršku i obruč korpice. Napuniti uskršnjim jajima.

Ja sam malo ranije napravila korpicu pa sam umesto jaja stavila narcise.

Savet