

Zekino gnezdo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 svež kvasac
- 1 kašičica šećera
- 150 ml mleka
- 100 ml jogurta
- 3 kašike ulja
- 1 kašičica soli
- 400 g brašna

Za fil:

- 50 g salame
- 30 ml kečapa
- 150 g sitnog sira

Za premazivanje i dekoraciju:

- 1 jaje
- po želji susam i lan
- nekoliko uskršnjih jaja
- 1 coladni zec

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šećer i kvasac, pa ostaviti da nadože. Posebno sjediniti jogurt, ulje i so, dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Ostaviti da odmori na toplom 45 minuta.

Premesiti testo i oklagijom razviti u pravougaonik.

Uviti u rolat.

Iseci na oko 20 delova (kod mene je bilo 16).

Svaki deo još malo razviti oklagijom u krug.

Na sredinu staviti mešavinu sitnog sira i narendane salame. Sipati i malo kecapa.

Spojiti krajeve testa i oblikovati loptice, pa ih režati u podmazan kalup za kuglof.

Loptice treba da budu poređane u dva reda. Ako su vam loptice velike i ne mogu sve da stanu u kalup, podelite ih na pola, tako da od jedne loptice dobijete dve manje koje ćete lakše rasporediti.

Ostaviti da narastu dok se rerna greje, a zatim premazati umućenim jajetom i posuti semenkama po izboru.

Peci oko 40 minuta na 200 stepeni. Pred kraj pečenja pokriti alu-folijom da ne zagori. Kad je pečeno, poprskati vodom, pokriti krpom i ostaviti da miruje, pa onda izvaditi iz kalupa.

U sredinu postaviti čokoladnog zeca i uskršnja jaja pa poslužiti.

Savet