

Osinje gnezdo



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 2,5 **dl** mleka
- 1/2 **paketica** kvasca
- 100 **g** šecera
- 50 **g** margarina
- 1 jaje
- 1/2 **kašičice** soli
- 400 **g** brašna

Za fil:

- 150 **g** margarina
- 150 **g** šecera
- 150 **g** mlevenih oraha
- 2 **kesice** vanilin šecera

Za preliv:

- 250 **ml** mleka
- 200 **g** šecera
- 2 **kesice** vanilin šecera

Priprema

U malo mleka razmutiti pola paketica kvasca, dodati malo šecera i brašna i ostaviti da kvasac naraste. Jedno jaje umutiti sa šecerom i margarinom, dodati kvasac i mlako mleko. Dodavati brašno i mešati varjačom. Kad je dobro ulupano testo, pokriti ga i ostaviti da naraste. Testo je jako meko tako da na kraju dodam još malo brašna, tek toliko da se napravi lopta.

Radnu površinu dobro posuti brašnom i istresti testo. Takoe i testo posuti brašnom da se ne lepi dok se razvija. Razviti u pravougaoni oblik velicine otprilike 40x35 cm. Testo premazati omekšalim margarinom. Mlevene orahe pomešati sa šecerom i vanilin šecerom i posuti ravnomerno po testu.

Pažljivo uloraliti testo i iseci parcad širine 1,5-2 cm. Reati u podmazan pleh ostavljajući malo prostora između ružica. Ostaviti oko pola sata da testo još malo naraste. U zagrejanj rerni peci oko 20-tak minuta na 180-200 stepeni.

Zagrejati mleko sa šecerom toliko da se šecer otopi, dodati vanilin šecer i preliti preko kolaca. Isključiti rernu i vratiti kolac 5-10 minuta da stoji u njoj. Poslužiti! Prijatno :)

Savet