

****Deda Mraz****



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1 šoljica** otopljenog maslaca
- **3 kašike** kiselog mleka
- **1** limun-korica
- **1** jaje
- **250 ml** toplog mleka

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malo** crvenog kokosovog brašna
- **malo** žute kolacarske boje
- **30 g** čokolade za kuvanje
- **nekoliko** zrna nara

Priprema

Umesiti elasticno testo od navedenih sastojaka i ostaviti da se udupla. Na pek papiru valjati lik Deda Mraza. Od jednog dela testa, inace, velicine su proizvoljne, razvuci glavu, od nešto manjeg dela oklagijom razuci elipsu, preklopiti je, a onda što makazama, što praveci manje spirale, oblikovati "bradu". Uzeti još jedan komadic testa,

pa napraviti kapicu, a od jedne loptice kicanku za nju. Jedna loptica ce poslužiti za "nosic". Ostaviti Deda Mraza da odmori dok se greje pecnica, a potom premazati umucenim jajetom i peci. Paziti da se ne prepece. Malo žute boje razmutiti vodom, pa ovlaš je naneti po "bradi", uljem premazati nosic i kapu, pa posuti crvenim kokosovim brašnom.okoladu otopiti i od nje napraviti oci. Zrna nara ce poslužiti za usta, i...Deda Mraz je gotov!

Savet

Ovo je za moje sestrice, Arta i Amara, posebno za Artica...Teta mu želi brz oporavak, iako je daleko...Verujte, nema lepšeg oseaja nego biti tetka...Tetka je ona žena koja dozvoljava sve što mama brani i ljubi, ljubi do besvesti....