

# **Uskršnji zecici**



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gmekog brašna
- **1** kockicasvežeg kvasca
- **200** mlmlakog mleka
- **1** kašika šecera
- **1** kašicica soli
- **1** kašikarendane korice limuna
- **1** kašikarendane korice narandže
- **4** žumanca
- **120** gotopljenog maslaca
- **1** kesicavanilin šecera

### **Za ukrašavanje:**

- **6** zrnabibera
- malosemenke lana
- malo špageta
- **1** žumance
- malomleka

## **Priprema**

Kvasac razmutiti u mlakom mleku, dodati šecer i ostaviti na topлом mestu da nadoe.

U meuvremenu prosejati brašno, dodati so, vanilin šecer i pomešati. Zatim dodati rendanu koricu od limuna i pomorandže, maslac, žumanca i na kraju nadošli kvasac.

Umesiti glatko testo. Testo mora biti meko, gipko i elasticno, ali ne i lepljivo. Ako treba po potrebi dodati još brašna.

Zatim testo vratiti u posudu, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti na topлом mestu da se udvostruci.

Rernu zagrejati na 180 stepeni i veliki lim obložiti pek-papirom.

Na radnoj površini posutoj brašnom nadošlo testo kratko premesiti te ga podeliti na tri jednakaka dela. Od svakog dela odvojiti jednu vecu lopticu za trbuh, a jednu manju za glavu. Od ostatka testa oblikovati šapice, njuškicu i uši.

Sve delove dlanom malo spljoštiti i prebaciti na lim te pažljivo spojiti. Po potrebi spojiti sa malo vode.

Žumance razmutiti sa mlekom i premazati zecice. Od zrna bibera napraviti okice, za brkove upotrebiti špagete, a trbuh posuti semenkama lana.

Ostaviti da se dižu 10-15 minuta, a zatim peci 15-20 minuta ili dok ne dobiju lepu zlatno žutu boju.

## **Savet**