

Slatka lisica



težina: **tesko**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo

- **500** gmekog brašna
- **30** gsvežeg kvasca
- **1**jaje
- **1/2** kašičicesoli
- **2** kašikešecera
- **60** mlulja
- **1,5** dlmlakog mleka ili vode

I još:

- **2** semenkebundeve
- **zrn**abibera
- **2**cackalice
- **1** crveni ukras za kolace
- **malo**šecer u prahu
- **maloc**imet

Priprema

Mislím da nema životinje koju nisam radila. :) Uz dobru muziku, sa malo mašte, volim da se poigram sa testom i krajnji rezultat bude ocaravajuci kad napravite nešto i oduševite svoje unuke. :) Potrebna vam je fotografija životinje koju radite i krecete. :) U mlako mleko stavite šecer i kvasac, sacekate da nado?e. U zdelu sipate brašno, jaje, so, ulje, dodate nadošli kvasac i zamesite testo. Posto treba dosta vremena da se oblikuje, testo ne treba ostavljati da se diže, vec se pocinje oblikovati životinja koju radite. Lisicu sam oblikovala iz jednog

komada bez spajanja. Uši sam napravila, a da stoje uspravno, kroz njih provukla cackalice i zabola u testo. Oci su semenke od bundeve, koje sam ofarbala zelenom bojom za kolace. Nos je biber u zrnu, a jezik je od ukrasa za kolace. Kad je lisica bila oblikovana uzela sam cackalicu i pravila pruge na glavi na repu. ?im je završite ide na pecenje.... Lisicu sam pekla celo vreme prekrivenu sa pek papirom. Kad je gotova, pospite je sa mešavinom cimeta i prah šecera, neravnomerno. Ako ništa drugo Recepti. :) ova fotka ce Vam izmamiti osmeh. :)

Savet