

## Slatka gnezda



## Sastojci

### Potrebno je:

- 4-5 dl mlakog mleka
- 1 kvasac
- 750 g brašna
- 1-2 vanil šecera
- 100 g prah šecera
- 1/2 margarina (125 g)
- 100 g suvih grožica
- 100 g šecera

## Priprema

U 2 dl mlakog mleka, dodati 1 kašičicu šecera i brašna i 1 izlomljen kvasac i ostaviti, desetak minuta da se kvasac digno. Umesiti 750g brašna sa kvascem i mlekom, 1-2 vanil šecera i dodavati još 1-2 dl mlakog mleka, po potrebi dok testo ne postane žitko.

Ostaviti testo 30 minuta, na toplom mestu da se digno, pa ga premesiti i ostaviti ga još 30 minuta na toplom mestu.

Nakon toga testo još jednom premesiti i razvaljati oklagijom na debljinu prsta. Dok se testo diže, izmešati 100 g prah šecera sa 1/2 margarina da bude mekano, da može da se maže. Namazati preko razvaljanog testa, posuti sa 100 g suvih grožica i uviti testo u rolat.

Seci rolat na debljinu 4-5 cm i reati u margarinom namazan pleh, ostavljajući 2-3 cm razmaka između gnezda, da bi imali mesta da narastu.

Ostaviti još 30 minuta na toplom da se testo "odmori".

Gnezda peci u rerni na 200°C dok ne narastu i pocnu dobijati boju, a onda smanjiti temperaturu na 150°C.

Dok se testo pece, staviti 1 dl mleka sa 100 g šecera da provri i nakon 30 minuta, izvaditi tepsiju iz rerne i preliti zaslaeno mleko preko gnezda. Staviti još 10 minuta nazad u rernu, da se zapece.

Vreme pripreme: 2h