

Jagnje



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **100 g** šecera
- **20 g** kvasca
- **2 + 1** premaz jajeta
- **4,5 dl** mleka
- **50 g** margarina
- **3** kašike meda
- **1** kesica vanilin šecera
- **50 g** griza
- **100 g** maka
- **2** suve šljive

Priprema

Sjediniti 3,5 dl mleka, jednu kašičicu šecera, jednu kašičicu brašna, i svež kvasac pa dobro izmešati i ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti brašno, otopljeni margarin, jaja i 1 kašiku meda i promešati. Postepeno dodavati nadosli kvasac i mesiti sve dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti da nadoe. Fil: U šerpi sjediniti preostalo mleko, šecer, vanilin šecer i med pa kuvati dok se šecer ne otopi. Dodati mak i griz te nastaviti sa kuvanjem dok se fil ne zgusne. Nadošlo testo premešiti, a potom manji deo izdvojiti i ostaviti sa strane. Preostalo testo istanjiti oklagijom na debljini od 1 cm. Premazati ga pripremljeni filom i urolovati. Rolat iseci na parcad. Pleh nauljiti. Od izdvojenog testa oblikovati glavu, a od šljive ili suvog groža oci. Od rolata formirati trup. Oblikovano jagnje premazati umucenim jajetom i ostaviti da nadoe. Zatim ga peci u zagrejanj rerni na 180 C dok ne porumeni.

Savet