

****Labudovi****



težina: **lako**

za: **4** osoba

време priprave: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 ravna kašica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 ravna kašika** instant kvasca
- **100 g** maslaca
- **2 dl** mleka
- **1** jaje

Za punjenje:

- **nekoliko kašika** nutele

Za premaz:

- **1** jaje

Priprema

Prosejati brašno, dodati so, šecer, kvasac, omekšali maslac i sa toplim mlekom umesiti elasticno testo, ako je potrebno, dodati malo tople vode. Ostaviti na toplom da raste. Oklagijom razvuci testo, pa cašom vaditi krugove.

Na svaki krug staviti u donjem delu malo nutele, da ne ide do kraja i više da je u levom uglu kruga.

Preklopiti krug na pola. Zarezati nožem gornji deo kruga za dve trecine, sa desne na levu stranu.

Iseceni deo razvuci i saviti, to ce biti glava "labuda". Vrh glave pritisnuti prstima da se dobije mali trougao.

Nožem napraviti cetiri reza na desnoj strani donjeg dela preklopljenog kruga.

Odvojiti gornji sloj testa, blago ga savijajuci nagore.

Ostaviti "labudove" da odmaraju dok se rerna zagreva, premazati umucenim jajetom i peci dok ne poprime lepu boju. Na kraju nutelom iscrtati oci i kljun.

Savet