Uskršnji zecici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **1 kašika**masti
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašika**soli
- **1** jaje
- **oko 800 g**brašna

Za dekoraciju:

- **nekoliko zrna**bibera
- **1** žumance
- **2 kašike**jogurta
- **malo**susama

Priprema

Mleko, kvasac, šecer i malo brašna razmutiti kašikom i ostaviti da kisne 10-tak minuta. Nadošlo testo isipati u vanglu, dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti ga na toplom da nadoe. Nadošlo testo kidati, praviti

rukama valjak i to je telo zecica. Za uši napraviti valjak, pa preseci na pola, ali ne do krja, kao na slici. Vece loptice su za glavu zecica, a manje loptice za rep.

Premazati ih umucenim žumancetom i posuti susamom. Ostavite ih 10-tak minuta da krenu. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet