

## Zekino gnezdo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1svež kvasac
- 1 kašicicašecera
- 150 ml mleka
- 100 mljogurta
- 3 kašikeulja
- 1 kašicicasoli
- 400 g brašna

### Za fil:

- 50 gsalame
- 30 mlkecapa
- 150 gsitnog sira

### Za premazivanje i dekoraciju:

- 1jaje
- po željisusam i lan
- nekolikouskršnjih jaja
- 1coladni zec

## Priprema

Sjediniti mlako mleko, šećer i kvasac, pa ostaviti da nadože. Posebno sjediniti jogurt, ulje i so, dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Ostaviti da odmori na toplom 45 minuta.

Premesiti testo i oklagijom razviti u pravougaonik.

Uviti u rolat.

Iseci na oko 20 delova (kod mene je bilo 16).

Svaki deo još malo razviti oklagijom u krug.

Na sredinu staviti mešavinu sitnog sira i narendane salame. Sipati i malo kecapa.

Spojiti krajeve testa i oblikovati loptice, pa ih režati u podmazan kalup za kuglof.

Loptice treba da budu poređane u dva reda. Ako su vam loptice velike i ne mogu sve da stanu u kalup, podelite ih na pola, tako da od jedne loptice dobijete dve manje koje ćete lakše rasporediti.

Ostaviti da narastu dok se rerna greje, a zatim premazati umućenim jajetom i posuti semenkama po izboru.

Peci oko 40 minuta na 200 stepeni. Pred kraj pečenja pokriti alu-folijom da ne zagori. Kad je pečeno, poprskati vodom, pokriti krpom i ostaviti da miruje, pa onda izvaditi iz kalupa.

U sredinu postaviti čokoladnog zeca i uskršnja jaja pa poslužiti.

**Savet**