

Novogodišnja jelkica



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo:

- **2 dl mleka**
- **1 svežkvasac**
- **1 kašicica šećera**
- **1 jaje**
- **1 kašicica soli**
- **1 čaša kiselog mleka**
- **70 ml ulja**
- **600 g brašna**

Punjjenje:

- **200 g seckane salame ili šunke**
- **50 ml kecapa**
- **1 prstohvat origana**

Premazivanje:

- **1 jaje**
- **po potrebi** usam i lan

ukrašavanje

- **po potrebi** majonez i kecap

- 1 kiselikrastavac

Preparacija

Sjediniti mlako mleko, šecer i kvasac i ostaviti da nadoe. Posebno pomešati 1 jaje, so, kiselo mleko i ulje, dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od zidova posude. Ostaviti testo da odmori na topлом 45 minuta. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 16 delova.

Za punjenje sjediniti seckanu salamu ili šunku, kecap i origano. Svaki deo testa rastanjiti rukom u krug pa na sredinu naneti malo fila.

Pritisnuti krajeve testa da se zalepe i oblikovati lopticu. Loptice reati u podmazan pleh tako da se dobije izgled jelke kao na slici. Dok se rerna greje, ostaviti jelku da još malo naraste. Pre pecenja premazati je umucenim jajetom, posuti susamom i lanom. Peci na 220 stepeni oko 20-25 minuta.

Pecenu jelku poprskati vodom, pokriti krpom i ostaviti malo u plehu da se ohladi.

Nakon toga pažljivo je izvaditi iz pleha, ukrasiti majonezom, kecapom i kolutovima kiselog krastavca.

Savet