

Novogodišnja jelkica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **2** dl mleka
- **1** svež kvasac
- **1 kašičica** šecera
- **1** jajce
- **1 kašičica** soli
- **1** čajnikiselog mleka
- **70** ml ulja
- **600** g brašna

Punjenje:

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

Premazivanje:

- **1** jajce
- **po potrebi** susam i lan

ukrašavanje

- **po potrebi** majonez i kecap

- **1 kiseli**krastavac

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šećer 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 toplom 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