

okoladni zeko



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **2 kašike** čokolade u prahu
- **1** vanilin šećer
- **1 kašičica** narandane limunove korice
- **250 ml** toplog mleka
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo

I još:

- **nekoliko kašika** džema od višanja
- **2** zrna bibera za oci
- **1** jaje za premaz

Priprema

Prosejati brašno, a kvasac podici kašicom šecera. Staviti u brašno suve sastojke, jaje, ulje, pa podlivajući toplim mlekom, umesiti glatko testo. Kad naraste, podeliti ga na onoliko delova koliko je potrebno da se napravi teko zeca. Odvojiti vecu kuglu testa za telo, rastanjiti staviti džem od višanja i formirati telo. Od nesto manje oblikovati glavicu, koju takoe punimo džemom.

Preostalo testo podeliti tako da ga ima dovoljno za šapice, uši, nosic, oci i ukrase. Zrna bibera staviti na oci, a brkove napraviti od špageta. Ja sam ukrase pravila i od belog testa koje mi je preostalo od prethodnog recepta...

Ostaviti zeku da odmori, pa ga dobro premazati umucenim jajetom i peci u ugrejanoj rerni da fino naraste i dobije lepu boju.

Savet

Svim mojim prijateljima koji slave Uskrs, od srca estitam...