

Uskršnji zecici



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g mekog brašna
- **1** kocka svežeg kvasca
- **200 ml** mlakog mleka
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** rendane korice limuna
- **1 kašika** rendane korice narandže
- **4** žumanca
- **120** g topljenog maslaca
- **1 kesica** vanilin šecera

Za ukrašavanje:

- **6** zrnabibera
- **mal** o semenke lana
- **mal** o špageta
- **1** žumance
- **mal** o mleka

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakom mleku, dodati šecer i ostaviti na toplom mestu da nadoe.

U meuvremenu prosejati brašno, dodati so, vanilin šećer i promešati. Zatim dodati rendanu koricu od limuna i pomorandže, maslac, žumanca i na kraju nadošli kvasac.

Umesiti glatko testo. Testo mora biti meko, gipko i elasticno, ali ne i lepljivo. Ako treba po potrebi dodati još brašna.

Zatim testo vratiti u posudu, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci.

Rernu zagrejati na 180 stepeni i veliki lim obložiti pek-papirom.

Na radnoj površini posutoj brašnom nadošlo testo kratko premesiti te ga podeliti na tri jednaka dela. Od svakog dela odvojiti jednu vecu lopticu za trbuh, a jednu manju za glavu. Od ostatka testa oblikovati šapice, njuškicu i uši.

Sve delove dlanom malo spljoštiti i prebaciti na lim te pažljivo spojiti. Po potrebi spojiti sa malo vode.

Žumance razmutiti sa mlekom i premazati zecice. Od zrna bibera napraviti okice, za brkove upotrebiti špagete, a trbuh posuti semenkama lana.

Ostaviti da se dižu 10-15 minuta, a zatim peci 15-20 minuta ili dok ne dobiju lepu zlatno žutu boju.

Savet