

## Uskršnji zavežljaji



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2** jajeta
- **1** žumance
- **80 g** maslaca
- **2,5 dl** mleka
- **80 g** šećera
- **2 kašika** rumuna
- **1** limun-rendana kora
- **prstohvat** soli
- **5 kašika** džemova po izboru
- **20 g** suvog grožđa

## Priprema

Izmravljeni kvasac razmutite u trecini mlakog mleka. U preostalom mleku rastopite šećer, maslac i so pa dodajte rendanu koru limuna i rum. Brašno stavite u odgovarajuću posudu, isipajte mleko i zamesite glatko testo. Mesiti ga varjacom dugo dok ne počne da se odvajati od rubova posude. Podelite ga na dva jednaka dela. U jedan deo stavite kakao i sjedinite ga sa testom. Pokrijte i jedan i drugi deo i pustiti da naraste da se udvostruci. Nakon što testo razviti oklagijom tanko na otprilike 3-4 mm i većom šoljom vaditi krugove. Postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Svaki krug premazati džemom, staviti po nekoliko zrna suvog grožđa pa preklopiti sa drugim krugom tamnije boje. Rukom saviti oba kruga na gore sa jedne strane, a potom sa druge strane, da ispadne kao

zavežljaj.

Postupak ponoviti dok ne potrošite sve sastojke.

Porežati ih u pleh. ostavite 10 minuta da krenu i peci na 200 C dok ne porumene. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

**Savet**