

## Uskršnja korpica (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Testo za korpu:

- **oko 900 g** brašna
- **1** kocka kvasca
- **oko 450 ml** kisele vode
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1/2** šoljice ulja

#### I još:

- **1** jaje
- **nekoliko** cackalica

### Priprema

Kvasac izmrviti pa mu dodati šećer, kašiku brašna i razmutiti sa kiselom vodom, ostaviti da kvasac krene.

Kada kvasac nadođe, dodati so, brašno, ulje pa sa kiselom vodom zamesiti testo, da se ne lepi.

Testo razvuci oklagijom i iseci na trake debljine oko 2 cm.

Kalup za kuglof obaviti alu folijom pa unakrst složiti nekoliko traka od testa.

Zatim uzimati po jednu traku i upletati oko postavljenih traka.

Nožem preseći krajeve koji su višak, pa korpu premazati umućenim jajetom.

U pleh staviti pek papir pa pažljivo prebaciti korpu i peći u zagrejanj rerni da lepo porumeni. Pažljivo nožem opkrojiti ivice i izvuci kalup.

Ostatak testa sjediniti, pa ponovo razvuci i iseci na 3 sire trake.

Od toga ispletemo kiku, pa stavimo preko istog kalupa na kome se pekla korpa, to ce biti drška za nasu korpicu. Premažemo jajetom i pecemo da porumeni.

Pecenu pletenicu cackalicma pricvrstimo sa obe strane za obod korpe.

Na dno korpe stavimo salvetu.

Malo veštacke trave.....

I ukrasimo po želji...

Pozdrav za sve.

## **Savet**

Uživajte u praznicima! Pozdrav.