

## *?oko zeke*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 2 jajeta
- 20 g kvasca
- 2 kašikeulja
- 5 kašika šecera
- 1 kašaj jogurta
- 1 kašamlake vode
- oko 700 g brašna

### **Za premazivanje:**

- 100 g čokolade
- 2 kašikeulja

## **Priprema**

U mlakoj vodi rastvoriti kvasac, 1 kašiku šecera i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadože. U dublju posudu usuti ostatak brašna, dodati jogurt, nadošli kvasac, 4 kašike šecera, ulje, jaja te umesiti glatko testo i ostaviti da nadože. Nadošlo testo rastanjiti u veliki krug. Za premazivanje: Otopiti na pari čokoladu i ulje te premazati koru i ostaviti da se stegne.

Modlom u obliku zeke vaditi kolacice.

Režati ih u pleh obložen pek-papirom.

Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Servirati i poslužiti.

### **Savet**

Obradujte svoje mališane, zeke su tako ukusne i fine jer im Menaž čokolada daje neodoljiv ukus.