

oko zeke



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **2jajeta**
- **20 gkvasca**
- **2 kašikeulja**
- **5 kašikašecera**
- **1 cašajogurta**
- **1 cašamlake vode**
- **oko 700 gbrašna**

Za premazivanje:

- **100 gcokolade**
- **2 kašikeulja**

Priprema

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

Modlom u obliku zeke vaditi kolacice.

Reati 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 okolada daje neodoljiv ukus.