

Deda Mraz



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** mekog brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **1/2 kašice** soli
- **2 kašike** šećera
- **60 ml** ulja
- **1,5 dl** mlake vode ili mleka

Ostalo:

- **2 komada** suvog grožđa
- **malo** crvene boje za kolace
- **1** belanjak
- **malo** šećera u prahu

Priprema

U zdelu staviti toplu vodu (ili mleko), dodati malo šećera, izmrviti kvasac, sve promešati i po površini kroz prste posuti malo brašna, prekriti sa providnom folijom i ostaviti na toplo mesto oko 15 minuta da se kvasac aktivira. U zdelu prosejati brašno (možda ponekad ne napišem ali vrlo je važno da prosejete brašno, tako da ne preskacete taj deo). Dodati preostali šećer, ulje, so, jaje i sve zamesite sa nadošlim kvascem. Dobro testo

izradite, mora biti elastično i glatko. Na tepsiju iz rerne stavite papir za pečenje. Na internetu će te naći mnogo crteža za rad, izabetite neki ili se poslužite ovim mojim. Nema stajanja, radi se čim se umesi. Prvo odvojite testo, za glavu, kapu, bradu, brkove, gombicu, da bi bili sigurni da vam neće faliti. Veći deo testa razvaljajte oklagijom i oblikujte. Napravite kapu, gombicu, pletenicu na kapi ako želite, bradu, brkove, pravite trake i uvrćite, lepите sve sa umućenim belanjkom. Malo crvene jestive boje pomešajte sa vodom, uzmite četkicu i ofarbajte, kapu, nos i usta. Suvo grožđe pritisnite da spljoštite i stavite oči. Na vama je hocete li ga dodatno ukrašavati. Peći na 180 stepeni oko 30 minuta, mada sve ovisi od rerne. Ukoliko vidite da previše tamni, smanjite temperaturu ili prekrите sa papirom za pečenje. Kad je gotov ostavite da se malo ohladi, I sad treba malo da posedi. :) uradite to sa šećerom u prahu. :)

Ovako izgleda gotov, spreman da ide u rernu da se peče.

Savet