

## **Uskršnji zecici (2)**



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **1/2 kocke**svetleg kvasca
- **125 ml**ulja
- **120 g**šecera
- **1 kašica**soli
- **2 jajeta**
- **2 kašikeruma**
- **1 kašikakore** limuna
- **1 kašikakore** narandže
- **karanfilicpo** potrebi

### **Priprema**

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa malo šecera i brašna pa ostaviti da nadoe.

Pomešati brašno sa šecerom i uljem, dodati so mleko i nadošli kvasac, 2 žumanceta, rum i kore od limuna i narandže.

Umesiti testo i ostaviti da odstoji oko 40 minuta. Premesiti testo i ostaviti da odstoji još 40 minuta.

Testo podeliti na 10 loptica i od svake loptice razvuci kaiševe dužine oko 35 cm.

Od kaiša odseci deo velicine 8 cm koji treba raseći uzduž, ali ne do kraja taj deo služi za pravljenje ušiju.

Odvojiti malu kuglicu za repic, a vecu za glavicu, a ostatak kaiša uviti u obliku pužica (kao na slici).

Pre pecenja zecice premazati belancetom.

Priipremljene zecice reati u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rereni na 200 stepeni oko 10 minuta, pa još 20 minuta na 150 stepeni.

### **Savet**