

## Uskršnji zecici (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme priprave: **120** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **125 ml** ulja
- **120 g** šecera
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **2 kašičeruma**
- **1 kašičica** kore limuna
- **1 kašičica** kore narandže
- **karanfilic** po potrebi

## Priprema

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

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 kaiševu dužine oko 35 cm.

Od kaiša odseci deo velicine 8 cm koji treba raseci 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.

Pripremljene zecice reži u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanj rereni na 200 stepeni oko 10 minuta, pa još 20 minuta na 150 stepeni.

## **Savet**