

Uvrnute zeke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **25 g** kvasca
- **100 g** masti ili maslaca
- **2** žumanca
- **1 kašičica** soli
- **550 g** brašna

Za posipanje:

- **po potrebi** seme lana, crnog ili
- belog susama ili maka
- **1** belance

Priprema

U mlako mleko izdrobiti kvasac, umešati šećer i malo brašna pa ostaviti da nadože.

U posudi spojiti mast, žumanca i so, izmiksati pa dodati mleko sa nadošlim kvascem. Dodati brašno pa zamesiti testo i ostaviti ga 30 minuta da nadože.

Nadošlo testo podeliti na 12 većih i jednakih loptica i 12 manjih takođe jednakih loptica. Od većih loptica napraviti duže i tanke valjke kojima su krajevi istanjeni. Manje loptice premazati belancetom i posuti

semenkama po izboru.

Na sredinu svakog valjka staviti manju lopticu sa semenkama i oko nje dva puta uvrnuti krajeve valjka, da se dobije stilizovani zeka.

Zeke staviti u pleh sa peki papirom i peci ih na 200°C oko 18-20 minuta.

Savet

Ovaj recept sam našla u kulinarskom časopisu i za prošli Uskrs isprobala. I deca (za njih bez maka) i odrasli su bili oduševljeni. Kako se blizi ovogodišnji Uskrs evo recepta za ove jednostavne, stilizovane zeke. Ove zeke možete napraviti i kadgod mesite neku pogaču od kiselog testa, tako što ćete ili malo više zamesiti ili od uobičajene smese odvojiti malo testa za njih. Zeke se brzo i jednostavno naprave. Žao mi je što nema više slika, ali tada nisam znala da ću objavljivati recepte.