

Ptice od testa



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **1 ravna kašičica** soli
- **1 dl** ulja
- **2,5 dl** mleka
- **po potrebi** semenke golice
- **po potrebi** biber u zrnu
- **za posipanje** susam
- **1 jaje** za premazivanje

Priprema

Razmutite kvasac u pola šolje toplog mleka, dodajte kašičicu šećera i brašna. Ostavite na toplom da nadoe. Izmešajte brašno, so, nadošli kvasac, ulje i sa preostalim mlekom zamesite srednje meko testo.

Odvajajte male komadice testa i oblikujte trakice dužine 20-tak cm.

Pokušajte da napravite cvor od trakice i jedan kraj provucite kroz otvor, to će biti glava ptice. Od drugog kraja trakice napravite repić i zasécite na par mesta.

Semenke golice stavite za usta ptice, a oči napravite od bibera u zrnu. Gotove pralice reajte u pleh obložen papirom za pečenje. Premažite umućenim jajetom, posolite, pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 20-tak minuta.

Gotove ptice poreajte na tanjir na koji ste prethodno stavili veštacku travu. U sredinu stavite cokoladna uskršnja jaja.

Savet