Uskršnje gnezdo

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**mlakog mleka
- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **3 kašicice**soli
- **2**jajeta
- **1**belance
- **900 g**brašna

I još:

- **1**žumance
- **1 kašika**jogurta
- **200 g**margarina
- **30 g**susam

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šecer i kašiku brašna. Promešati varjacom i ostaviti par minuta da krene kvasac. U drugu posudu umutite viljuškom jaja i belance, dodajte ulje, so, isipajte nadošli kvasac, polovinu pripremljenog brašna i uz pomoc ostalog brašna zamesite glatko testo. Testo pokrijte prianjajucom folijom i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo podelite na 2 dela. Jedan veci i drugi manji. Pokriti prianjajucom folijom i ostaviti na desetak minuta.

Veci deo podelite na 6 loptica i svaku rasklagijati do velicine plitkog tanjira, stavljati jednu preko druge i premazivati rastopljenim margarinom. Manji deo podeliti na 3 loptice da bi ste napravili tri pileta. Rasklagijati testo da bude ovalnog oblika. Viljuškom napravite šare na 1/3 testa.

Po sredini šaranog testa naptavite dva reza, okrenuti testo i saviti taj iseceni deo.

Ostatak testa saviti u rolnu, pritisnuti malo krajeve i viljuškom napravite šare. Napravite kljun, ispravite krila,stavite oci.

Veci deo testa razviti oklagijom u veliki krug, premažite margarinom i uvijte u rolnu, a celu rolnu u krug. Stavite u tepsiju koju ste obložili papirom za pecenje.

Makazama seci rolate, ali ne do kraja testa na oko 1 cm debljine. Jedan iseceni deo savijte ka unutra, a naredni ka spolja i tako naizmenicno. Pokrijte i ostavite 20 minuta da krene.

Žumance umutiti sa jogurtom i premazati venac. Posuti susamom. Peci na 200 C oko 20 minuta. Uživati u divnom ukusu.

Prijatno!

Savet