

Dekoratívna jelkica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu:

- **250 ml** mlakog mleka
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **75 ml** ulja
- **1** žumance
- **500 g** brašna

Za premazivanje jelkice:

- **1** neumuceno belance
- **za posipanje** susam, krupna so

Za punjenje jelkice:

- **200 g** mentaler sira

Za dekoraciju:

- **100 g** mix maslina
- **1/2 kašičice** zacinskog bilja
- **prstohvat** krupne soli

Priprema

Polovinu brašna staviti u vanglu dodati izmravljen kvasac, šećer, so, ulje, žumance i sa mlakim mlekom zamesiti fino i glatko testo uz dodatak preostalog brašna. Testo ostaviti 30 minuta da odmori. Nadošlo testo podeliti na loptice i ostaviti ih da nadou. Nadošle loptice razvite na donju razvijenu koru složiti ementaler sir, prekriti sa drugom razvijenog jufkom i oblikovati jelkicu. Staviti na pek papir peci 20 minuta na 200 stepeni. Ohlaenu jelkicu dekorisati i po želji.

Savet

Dekorise po želji i ukusu. Kod mene je šareno ja volim da se igram u kuhinji.