

Praznicna vekna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- **1** vanilin šecer
- **1** jaje
- **1 dl** topljenog maslaca
- **oko 2 dl** toplog mleka
- **100 g** čokolade
- **malo** šecera u prahu za posipanje
- **1** jaje za premaz

Priprema

Brašno prosejati, sipati u njega so, šecere, limunovu koricu, jaje, otopljen i prohladen maslac. Dodati aktiviran kvasac, pa toplim mlekom umesiti elasticno testo. Podeliti ga na tri lopte. Svaku rasuci oklagijom u koru, narendati čokoladu, pa umotati u rolat. Rolatice uplesti u pletenicu i staviti u kalup za hleb, obložen pek papirom. Ostaviti da raste. Ukluciti rernu, premazati veknu umucenim jajetom i peci da fino porumeni. Ohlaenu posuti šecerom u prahu.

Savet