

Zecici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **2** žumanca
- **1** dlulja
- **2 kašike** kiselog mleka
- **oko 400 ml** mleka

I još:

- **nekoliko** viršli
- **1** jaje za premaz
- **nekoliko** zrna bibera

Priprema

Prosejati brašno, staviti žumanca, kiselo mleko, posoliti, podici kvasac, dodati ga brašnu, pa toplim mlekom koje postepeno dodajemo umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da se podigne, pa ga podeliti na loptice, koje ostavimo još 15.-tak mnuta. Od svake loptice formirati vrpcu. Presaviti je u obliku slova U.

Donji deo presaviti prema gore, da se dobiju omce.

Kroz omce provuci komadic viršle (ako su veće, kao kod mene, preseći na pola), sa donje strane sljubiti prstima testo.

S prednje strane malo zategnuti omce, napraviti uši.

Prstima oblikovati zecica, popraviti uši, još malo zategnuti omce da se formira stomacik, cackalicom napraviti rupice za oci i nosic i staviti zrna bibera.

Ostaviti zecice da odmore u plehu, premazati ih umucenim jajetom i peci u zagrejanoj pecnici da fino porumene.

Savet