

Uskršnja korpa od testa



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za pripremu:

- **3,5 - 4 šoljebrašna**
- **1 kockakvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **3/4 šoljemlake vode**
- **3 kašike ulja**
- **2 jajeta**

I još...

- **1 okrugla vatrostalna posuda**
- **po potrebi aluminijumska folija**
- **1 caša**
- **1 nož**
- **2 cackalice**

Priprema

U jednu posudu stavite polovinu brašna, suvi kvasac, so i šefer. Ako koristite sveži kvasac pripremite ga na uobičajen nacin. U suve sastojke dodajte mlaku vodu i jaja. Sve sjedinite mikserom, nastavcima za testo.

Dodajte malo po malo brašna dok ne dobijete testo odgovarajuće cvrstine. Kada sve dobro umesite, pospite masu uljem, ostavite na toplo mesto da naraste.

Naraslo testo istresite na podlogu i razvijte oklagijom.

Secite trake od testa širine oko 1,5 cm i debljine 0,5 cm. Vatrostalnu ili metalnu ciniju obložite aluminijumskom folijom. Foliju premažite sa malo ulja.

Okrenite ciniju naopako i pocnite da pletete korpu. Od sredine cinije spustite oko 15-tak traka od testa. Na sredini ih prilepite jednu za drugu i pritisnite čašom da bi dno bilo ravno kada okrenete korpu.

Zatim reajte poprečno trake od testa kao da pletete-jednom ispod, jednom iznad trakica od testa koje stoje uspravno. Trebace vam otprilike 11-12 traka za ovo. Trakice koje ostanu sa strane kao višak, isecite i od njih napravite pletenicu koju cete zlepiti oko cele cinije pri dnu. Tako cete dobiti lep rub korpe.

Potrebno je da napravite i dršku. Nju možete napraviti tako što cete isplesti pletenicu kao za kosu. Ostavite je sa strane dok se korpa ne ispeče.

Pecite korpicu na 250 stepeni. Premažite testo jajetom. Dok se rerna zagreva ostavite korpu da još malo narasta.

Kada odvojite pletenu korpu od cinije sacekajte da se malo prohladi cinija i preko sredine prebacite pletenicu za dršku. Ispecite je i cackalicama pricvrstite za korpu. Napunite je uskršnjom dekoracijom po želji.

Savet