

Praznicni zecici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **150 ml** mlakog mleka
- **50 ml** ulja
- **1 kašicica** soli
- **malo** šecera
- **10-15 g** kvasca

Još:

- **1** Belance
- **malo** susama
- ulje za premazivanje
- **par** špageta za brkove
- zrna bibera za oci

Priprema

Zagrijati mleko, sipati ga u sud za mešenje testa, dodati mu kvasac i šecer i ostaviti da odstoji 5 minuta. Nakon toga dodati so, ulje i brašno i umesiti mekano testo. Ostaviti testo da odstoji desetak minuta. Nakon toga formirati rukama zeca, prvo telo, glavu, šapice i uši. Belance umutiti blago viljuškom i ono nam služi kao lepak da zapelimo delove tela zeki. Na stomac zeca namažemo malo belanceta i pospemo susamom. Od bibera pravimo oci.

Peceno desetak minuta dok zeke ne porumene. Kada su pecene i vruce prema ženi ih suncokretovim uljem kako bi bili sjajni.

Savet

Po receptu ide ova koliina kvasca, ali vi možete staviti i manje, mislim da bi lepše izgledali. Testo je veoma mekano.