

Uskršnja korpa



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 3 dl mlakog mleka
- 1 kašičica šećera
- 1 kašika suvog kvasca
- 1 kašičica soli
- 1/2 dl ulja
- 1 jaje
- 1 belance
- 600 g brašna

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 1 kašika ulja

Priprema

Aktiviramo kvasac sa mlakim mlekom i šećerom. Od aktiviranog kvasca, brašna, soli, jaja, belanca, ulja zamesiti testo. Izraditi i ostaviti da nadolazi. Za to vreme uzeti jednu ovalnu posudu (koja može u rerni da se pece) precnika 17 cm dubine 12 cm. obložiti posudu aluminijumskom folijom i podmazati sa uljem. Nadošlo testo tanko razvaljati i iseci na trake širine 1 cm. Uzduž posude staviti trake na jednakom rastojanju a ostale trake pletiti oko ovih uzdužnih. Kad dodjemo do kraja višak traka iseci nožem. Jedan delic testa razvaljati u krug i staviti na vrh spojenih traka testa na posudi (to je dno korpe). Od ostalog testa razvaljati 6 dugackih prutica. Od 3 uviti pletenicu i saviti u kdrug da je obima kao posuda za korpu. Umutiti 1 žumance sa 1 kašikom ulja

premazati testo i peci na 180 stepeni 30 minuta. Od 3 preostala prutica uviti pletenicu i staviti preko posude gde smo pekli korpu (to je za rucku). Testo za rucku premazati žumancetom i peci dok ne požuti. Obruc od testa cackalicama prišvrstiti za korpu, kao i rucku.

Savet