

Punjeni zeka od testa



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicice**šecera
- **20 g**kvasca
- **350 ml**mlake vode
- **100 ml**mlakog mleka
- 1jaje za premazivanje
- **1 kg**tirolske plecke
- **100 g**ackavalja
- **3 kašikesenfa**

Priprema

U dublju posudu sjediniti mlako mleko i vodu, pa dodati šecer, kašicicu brašna i izdrobljeni kvasac dobro izmešati i ostaviti na toplom da nadoe. U vanglicu sjediniti polovinu brašna i so sipati nadošli kvasac postepeno fodavajuci ostatak brašna umesiti glatko testo i ostaviti 30 minuta da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i podeliti u tri jufkice dve manje i jednu vecu. Od jedne manje juftke oblikujemo uši šape njušku pantalonice mašnu i džep.

Tirolsku plecku skuvati oko 15 minuta ocediti od viška tecnosti i ostaviti da se ocedi. Potom je zarezati na više mesta i u proreze ubaciti listove kackavalja i premazati senfom.

Plecku podeliti na dva dela jednu vecu za trup i manju za glavu manju jufku testa raztanjiti i u sredinu smestiti nanji deo plecke obmotati testom i oblikovati glavu. Vecu juftku takodje raztanjimo stavimo vece parce plecke obmotamo testom u i oblikujemo trup. Tepsiju ibložimo pek papirom i oblikujemo zeku.

Brcice pravimo od cackalica ili suvih spageti, a zrna bibera koristimo za dugmice, a lanano seme ili dusam za šapice.

Premažemo umucenim jajetom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180C oko 30 minuta dok porumeni.

Savet

Dekorativna pleka u testu