

Uskršnji zecici



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **400 ml** toplog mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **75 ml** ulja
- **1 kašika** soli
- **oko 700 g** brašna

Za premaz testa:

- **1** jaje
- **malosusama**
- **2 špagete**
- **6 zrna** bibera

Priprema

U toplom mleku razmutiti kvasac i šećer. Imešati. Dodati ulje i so. Izmešati.

Dodati brašno i umesiti mekano testo. Ostaviti testo da naraste.

Narašlo testo podeliti na 3 dela.

Svaku jufku podeliti na 2 dela jedan veci za trup i jedan manji za glavicu. Od veceg dela testa uzeti 5 kuglice. 4 za noge i ruke i 1 za uši. Na pleh staviti pek papir i stavljati delove zeke. Prvo trup, pa glavica, noge i rucice, za uši rastanjiti delic kuglice testa pa podeliti na pola. Staviti po 2 zrna bibera za oci i polomiti špagete za brkove. Napraviti još dva zeca od preostale 2 jufke.

Umutiti jaje pa premazati zeke. Posuti susam na trup i uši. Peci zeke na 200 C oko 30 minuta.

Vruce zeke zamotati u cistu kuhinjsku krpu i ostaviti da se prohlade.

Služiti tople zecice. I uživati u prelepom ukusu!

Savet

Zeke sam pravila za Uskrs. Jako su ukusni i dekorativni. Za deicu je prava radost. Mada priznajem i ja sam se odusevila i obradovala kako lepo izgledaju. Mekani i ukusni zacas su nestali sa stola.