

Uskršnji cvetici



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šoljemlake vode**
- **1 kesicakvasca**
- **1/2 kašicice šecera**
- **po potrebi brašna**
- **1 jaje**
- **1 cepsirceta**
- **1 kašicica soli**
- **za posipanje Šećerom**
- **maloulja**

Priprema

U pola šolje mlake vode staviti kvasac, šecer i malo brašna pa izmešati i ostaviti da naraste.

U vanglicu staviti brašno, oko 300-400 g, so, belanac, dodati narašli kvasac, cep sirceta i još malo mlake vode, oko 2/3 šolje. Pa rukom umesiti mekše testo dodavajuci brašno po potrebi.

Umeseno testo premazati uljem i vanglicu staviti u najlon kesu pa pokriti krpom. Ostaviti na toplom da naraste.

Naraslo testo umesiti lepo na pobršnjenoj podlozi pa podeliti na manje loptice.

Svaku lopticu rastanjiti u krug velicine plitkog tanjira.

Na sredinu staviti cašu, pa oko caše zaseći na 16 delova (kraka).

Spajati po dva kraka i pretisnuti između palca i kažiprsta da se lepo zalepe. Sredinu možete izbušiti cašom, a možete i samo ocrtati i ostaviti kao udubljenje.

Isto ponoviti i sa ostalim lopticama od testa. Cvetice reati u pleh sa pek papirom.

Kada ste napravili sve cvetice ukljuciti rernu da se zagreje na 200C, a cvetice za to vreme pokriti krpom.

Kada se rerna zagrejala, premazati cvetice žumancetom i posuti susam pa staviti da se pecu.

Peci da se lepo zapecu sa donje strane i odozgo dobiju lepu zlatnu boju.

Savet

Jako lepi i dekorativni. Za ovu priliku u sredini sam stavila po crveno jaje jer su bili namenjeni za Uskrsnju trpezu :) inač mogu biti lep deo svake sveane trpeze, lepi su za slavlja, roendane, okupljanja, a kako se jednostavno prave :)