

Uskršnji cvetici



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šolje** mlake vode
- **1 kesica** kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **po potrebi** brašna
- **1 jaje**
- **1 cep** sirceta
- **1 kašičica** soli
- **za posipanje** susam
- **maloulja**

Priprema

U pola šolje mlake vode staviti kvasac, šećer 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 dodavajući 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 pobrašnjenoj podlozi pa podeliti na manje loptice.

Svaku lopticu rastanjiti u krug velicine plitkog tanjira.

Na sredinu staviti cašu, pa oko čaše zaseci na 16 delova (kraka).

Spajati po dva kraka i pretisnuti između palca i kažiprsta da se lepo zalepe. Sredinu možete izbušiti čašom, 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 uključiti 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 :) inae mogu biti lep deo svake sveane trpeze, lepi su za slavlja, roendane, okupljanja, a jako se jednostavno prave :)