

VELIKONOČNA GNEZDA

Potrebuješ:

- 1 kg mehke moke
- 1 kocko kvasa
- 1 čajno žličko sladkorja
- 2 čajni žlički soli
- 500 ml toplega mleka
- 100 g stopljenega masla
- 1 stepeno jajce
- pirhe



Postopek:

- iz sladkorja, žličke moke, kvasa in malo toplega mleka narediš kvasec in počakaš, da začne vzhajati
- v skledo natreseš moko, na sredini narediš jamico in vanjo zliješ kvasec
- dodaš preostanek toplega mleka in stopljeno maslo
- ob robu moke posuješ sol



- zgneteš mehko testo (če je preveč lepljivo, dodaš še malo moke; če je pretrdo, dodaš še malo toplega mleka ali vode)
- testo daš v pomokano skledo in puščiš da vzhaja na dvakratno količino



- testo še enkrat pregneteš in ga razdeliš na manjše koščke
- oblikuješ svaljke
- iz treh svaljkov spleteš kito in jo na robu združiš v obroč



- na sredino vstaviš pobarvano jajce (barvaj z naravnimi barvami)
- pustiš še enkrat na kratko vzhajati
- premažeš s stepenim jajcem



- pečico segreješ na 180
- na dno pečice postaviš manjši pekač z malo vode
- gnezda pečeš na srednji višini približno 20 do 25 minut

DOBER TEK!



Pripravila: Uršula Kavalir Pobegajlo, ČŠOD DC Čopova hiša