POD DEŽNIKOM

recept

# VELIKONOČNI ZAJČKI



## SESTAVINE

0.5 kg GLADKA MOKA
2 žlici SLADKOR
0.5 žličke SOL
350 ml MLEKO
7 g SUHEGA KVASA
KLINČKI
1 RUMENJAK

**POSTOPEK:**

1. V POSODO ZATEHTAJ **500 GRAMOV** MOKE.



2. V POSODO DODAJ **1 VREČKO** SUHEGA KVASA.

3. V POSODO DODAJ **2 JUŠNI ŽLICI** SLADKORJA.

4. V POSODO DODAJ **POL ČAJNE** ŽLIČKE SOLI IN PREMEŠAJ VSE SUHE SESTAVINE.



5. SEGREJ **350 MILILITROV** MLEKA IN GA DODAJ K SUHIM SESTAVINAM.

6. VSE SKUPAJ DOBRO PREMEŠAJ IN ZGNETI V HLEBČEK. POSODO ZAPRI IN PUSTI TESTO POČIVATI **1 URO.**



7. TESTO RAZDELI V KEPICE TEŽKE **50 GRAMOV.** VSAKO KEPICO OBLIKUJ V KROGLICO IN JO RAHLO SPLOŠČI.

8. S ŠKARJAMI NA OBEH KONCIH IZREŽI UŠESA IN ZA OČI UPORABI KLINČKE, KOT JE PRIKAZANO NA SLIKI.



9. ZAJČKE POLOŽI NA PEKAČ IN JIH PREMAŽI Z MEŠANICO MLEKA IN JAJCA. ZAJČKE PEČI **30 MINUT** NA **160 STOPINJAH CELZIJA.**