

Uskrsnji venac

Venac u kojem mogu stojati uskrsnja jaja :))

1 Kvasac udrobimo u mleko, a maslac umutimo sa secerom i jednim jajetom pa to dodamo u brasno kao i so. Sasojke dobro sjedinimo i umesimo glatko testo. Posudu prekriti i ostaviti da odstoji pola sata.

2

3

4 Testo premesiti pa ga podeliti na tri dela. Svaki deo duguljasto razvuci u valjak pa sa sva tri dela isplesti pletenicu; krajeve spojimo. Napraviti venac i staviti ga malo u pleh oblozen pek papirom da se "odmori".

5

6

7 Pomesati jaje sa pavlakom i premazati venac te ga staviti da se pece oko 30 min.

8

Sastojci:

brasna 500 g
soli pola kasikice
maslaca 125 g
secera 50 g
jajeta 2
mleka 125 ml
svezi kvasac 1
kisele pavlake 2 kasike

10 cenj venac izvaditi pa u njega poredjati uskrsnja
jaja.

Napomena:

Zanimljiva dekoracija za uskrsnju trpezu.