

**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 pustiš 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 Kavalar Pobegajlo, CŠOD DC Čopova hiša