

**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