

Pozdravljeni.

V času pred in med velikonočnimi prazniki boste prav gotovo preživeli kar nekaj časa v kuhinji in pomagali pripravljati različne velikonočne dobrote.

Naj vam dam namig. Veliko zbranih velikonočnih dobrot, ki jih zmorete narediti, najdete na naslednjih povezavah:

<https://midvakuhava.si/velikonocni-recepti/>

<https://okusno.je/priloznostno/prazniki/velika-noc/recepti-s-katerimi-boste-popestrili-veliko-noc.html>

Prilagam vam še navodilo za izdelavo velikonočnega zajčka, ki je lahko dober obrok za zajtrk ali pa večerjo, dodajte samo še kakav. Dober tek!

### Zajčki iz kvašenega testa


Zajčki iz kvašenega testa so ob skodelici čaja ali kave odličen zajtrk, lahko tudi malica. Še posebej popestrijo praznično velikonočno obloženo mizo. Zlasti veseli jih bodo otroci.



<b>Zajčki iz kvašenega testa – pripomočki:</b> tehtnica skleda za testo nož pekač peki papir lonček čopič	<b>Sestavine zadoščajo za 3 zajčke:</b> 230 g namenske moke za kvašeno pecivo 80 ml mlačnega mleka 3 g suhega kvasa (ali ustrezno količino svežega) 1 žlička sladkorja ščeplj sol 1 kavna žlička kisa 1 majhno jajce 30 ml olja <b>In še:</b> rozine ali brusnice za oči 50 ml mleka za premaz
--	---

### Zajčki iz kvašenega testa – postopek:

Če boste uporabili suhi kvas, vse sestavine za testo odmerite v skledo in zgnetite homogeno testo. Če boste uporabili sveži kvas, najprej naredite kvasec in nato enako naprej. Testo v skledi pokrijemo s krpo in pustimo, da eno uro vzhaja.

	Nato testo ponovno na hitro pregnetemo in ga razdelimo na: 3 kupčke po cca. 80 g – ti bodo služili za trup, 3 kupčke po cca. 33 g – ti bodo služili za glavo, 3 kupčke po cca. 13 g – ti bodo služili za repke.
---	--

	<p>Vzamemo kupček testa, ki bo služil za trup in ga svaljkamo v svaljek, dolg 28 do 30 cm. Svaljek naj bo povsod vsaj približno enako debel. Nato ga zavijemo v obliko polža. Testa ne zavijamo preveč tesno, ker bo med peko še naraslo.</p>
	<p>Nato vzamemo kupček za glavo in ga s pomočjo rok oblikujemo v obliko solze. Z nožem prirežemo testo kot prikazuje slika, da dobimo glavo in 2 ušesi.</p>
	<p>Glavo spojimo s trupom in za oko uporabimo rozine ali brusnice. Iz najmanjšega kupčka testa naredimo kroglico za repek in jo prilepimo na zadnji spodnji del trupa. V bistvu glave in repka ni potrebno lepiti na trup, temveč ju samo tesno položimo zraven, med peko se bodo namreč sami prilepili na trup.</p>

Zajčke premažemo z mlekom in pekač postavimo v neogreto pečico in vklopimo na 170 stopinj Celzija klasične peke. Med segrevanjem pečice bodo zajčki še vzhajali. Pečemo približno 25 do 30 minut, vključno s segrevanjem pečice oz. do lepe zlate barve zajčkov. Med samo peko zajčke še enkrat premažemo z mlekom.

Pečene zajčke vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladijo.



Ob prazniku velike noči so zajčki iz kvašenega testa na mizi še posebno lep dodatek, ker bodo mizo naredili igrivo in pisano.

**Pošljite mi fotografijo vaše jedi, ki ste jo pripravili v času velikonočnih praznikov preko e-asistenta ali pa mojega maila na [sonja.marko@guest.arnes.si](mailto:sonja.marko@guest.arnes.si) do 20.4.2020.**

Lepe velikonočne praznike vam želim. Imejte se dobro, pazite nase in na svoje domače.

Sonja Marko