



sračje gnezdo

Chef Liudmila Sikoshek

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

1. V mlačno vodo dam kvas, žličko sladkorja in žličko moke. Pustimo, da vzhaja.
 2. V drugo posodo dam jogurt, olje, obe jajci, sladkor, sol. Dodam mleko z vzhajanim kvasom in moko. Zamesim testo, Dodam suhe slive in brusnice, ki jih prej sesekljam.Na vzhaj na tople 45 minut.
 3. Vzhajano testo še enkrat pregnetem, ločim 100g testa. Ostalo testo očim na tri enake dele. Vsak kos posebej razvlečem na premer 35 cm, robove stanjšam. Razrežem na pol, da dobim 6 kosov v obliki solze. Vsak kos na sredini razrežem in razširim. Predenem na pekač.
- Na sliki se bolj slabo vidi. Na sredino dam tistih 100g testa v obliku kroga.Krog premažem z vodo, potem vseh 6 oblik prepognem in dobro stisnem v krog. Na sredino gnezda dam slivo ali dve. Še enkrat naj vzhaja, potem se peče v prej ogreti pečici 20 - 35 min. pri 200°C.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 ščepec soli
- 20 g svežega kvasa
- 100 ml jogurta
- 50 ml olja
- 40 g suhih sliv
- 40 g brusnic
- 2 kos jajc+ 1 za premaz