Mirisna teka preporučuje:
PROLJETNI BLAGDANSKI KRUH
isprobani, domaći recepti na vašem stolu
www.mirisnateka.com

www.mirisnateka.com

Ovo je besplatna e-kuharica.
Molim, podijelite je sa svima za koje smatrate da će im dobro doći zbirka isprobanih, domaćih recepata za kruh. Hvala!

e-kuharicu možete preuzeti na www.mirisnateka.com

Recepte je u svojoj kuhinji osmislila, ispekla i fotografirala Marija Štefek Rukavina.
Sve uratke su marljivo pojeli, ocijenili i odobrili:
moja obitelj, prijatelji i muževi kolege na poslu :)
Fotografije i tekstove u ovaj lijepi PDF dokument složio je Dario Štefek.

Copyright: Sve fotografije i tekstovi pripadaju Mirisnoj teci. Lopovluk je grda stvar. Karma još grđa.

Bit ću počašćena ako iz ove zbirke odaberete nešto za sebe.
Ovdje se nalazi ono što sam pripravljala svojim najbližima.

Sretan Vam Uskrs i lijepo proljeće želim!

Mari iz Mirisne teke

ožujka, 2016.

SADRŽAJ

BLAGDANSKI KRUH	**6**
Pletenica sa svježim sirom	**7**
Svečani kruh	**8**
Uskrsna pogača	**10**
Slatki kruh	**12**
Pinca	**13**
Challah od integralnog brašna	**14**
Raženi kruh s pivom	**15**
Spori kruh s palentom	**16**
Pereclini bake Mande	**18**
KOLAČI OD DIZANOG TIJESTA	**19**
Pletenica s orasima	**20**
Buhtle	**21**
Pletenica s cimetom i čokoladom	**23**
Mramorni kuglof s kvascem	**26**
UKRASI OD TIJESTA	**29**
Zec	**30**
Ptica - gnijezdo - sunce	**31**

Blagdanski kruh

Pletenica sa svježim sirom

jednostavna za izradu, vrlo efektna izgledom i okusom. Recept ju stavlja u malo slađe pecivo, no odnose šećera i soli lako prilagodite sami. Bitno je samo da uvijek ima i jednoga i drugoga – to tijestu i okusu daje ravnotežu.

500 g glatkog brašna
1 suhi kvasac
80 g šećera
½ male žlice soli
300 g svježeg sira
2 jaja
5 žlica ulja
žumanjak za premaz
sezam, druge sjemenke ili krupni šećer za posipanje

Kvasac rastopite u par žlica mlakog mlijeka. Nakon par minuta od svih sastojaka zamijesite glatko, elastično tijesto. Isprva će se činiti presuho, ali nemojte dodavati još brašna, sastojci će se ubrzo sjediniti. Pokrijte zdjelu plastičnom folijom i ostavite počivati oko 90 min. Tijesto se neće puno dići. Na pobrašnjenoj podlozi lagano premijesite tijesto. Podijelite ga na 3 jednaka dijela, od svakog razvaljajte valjak dužine tepsije za pečenje, pa ih spletite u pletenicu. Po želji, možete splesti i dvije manje pletenice. Preselite pletenicu na papirom obloženu tepsiju i ostavite počivati još oko 60 minuta. Potom je namažite žumanjkom, pospite sjemenkama ili krupnim šećerom (zdrobite par kockica šećera) i pecite oko 30 minuta u pećnici ugrijanoj na 180°. Veća pletenica treba malo više vremena za pečenje nego manja.

Svečani kruh

500 g brašna
1 suhi kvasac
2 žlice šećera
1 obilna mala žlica soli
250 ml mlakog mlijeka
2 razmućena jajeta
5 žlica biljnog ulja ili otopljenog maslaca
po želji jaje za premaz

Od svih sastojaka zamijesite glatko, elastično tijesto. Pokrijte ga plastičnom folijom i ostavite počivati oko sat vremena ili dok se gotovo ne udvostruči. Na blago pobrašnjenoj podlozi malo premijesite tijesto. Razvaljajte ga u pravokutnik duljine kalupa i debljine oko 6 mm. Na rubu uže strane poprečno prorežite desetak ureza ali ne do kraja. Kad zamotate kruh u štrucu, ti će se prorezi zgodno raširiti i dati kruhu interesantan izgled. Ostavite kruh neka počiva još oko 30 minuta, ili dok se pećnica ne zagrije na 180°C.
Pecite kruh 40 – 45 minuta na 180°C ili dok ne dobije lijepu, zlatno smeđu boju a kad ga lupnete odozdo, zvuči šuplje.
Ako želite, kruh svakako oblikujte drugačije, ovo je samo prijedlog.
Više manjih oblika trebat će nešto manje vremena za pečenje.

Mirisna teka preporučuje: PROLJETNI BLAGDANSKI KRUH besplatna e-kuharica str. 9

Uskrsna pogača

500 g glatkog brašna
1 suhi kvasac
1 žlica šećera
1 mala ravna žlica soli
2 jaja
250 g kiselog vrhnja

Kvasac rastopite s dvije tri žlice tople vode. Ostavite par minuta. Potom od svih sastojaka mikserom zamijesite tijesto. Bit će ljepljivo, nemojte dodavati brašna. Ostavite počivati oko sat i pol. Neće puno uzaći. Kalup promjera oko 23 cm obložite papirom za pečenje. Uzašlo tijesto malo premijesite i podijelite na dva dijela. Jednu polovicu razvaljajte u krug promjera kalupa i stavite u kalup. Drugu polovicu razvaljajte na oko 5 mm debljine. Čašom ili modlicom vadite krugove, režite ih po pola pa po dva, ravnim stranama prema gore savijajte u ružicu i slažite na pogaču. Po želji možete praviti manje ili veće krugove/ružice. Dovršenu pogaču ostavite neka počiva 1 sat. Zagrijte pećnicu na 180°C. Pogaču premažite bjelanjkom i pecite na 180° 35 – 40 min ili dok ne dobije lijepu rumenu boju. Ako vidite da prerano tamni, prekrijte pogaču alu folijom. Pečenu pogaču izvadite iz kalupa i prije rezanja sasvim ohladite.

Spretni ste u izradi ukrasa od tijesta? Ukrasite svoju pogaču još svečanije! Dodajte još cvijeća, ptičica i pletenica. Uključite djecu, nitko neće biti ponosniji od njih kad na stol stavite njihovih ručica djelo!

www.mirisnateka.com

Slatki kruh

700 g glatkog brašna
1 ½ suhi kvasac (1 žlica + 1 mala žlica, 10 g)
2 ravne žlice šećera
1 obilna mala žlica soli
2 jaja
180 g otopljenog mlakog maslaca
180 ml mlakog mlijeka
po želji jaje za premaz

Od svih sastojaka zamijesite glatko, malo mekše tijesto. Mijesiti ga treba dosta dugo, najbolje mikserom, desetak minuta. Pokrijte ga plastičnom folijom i ostavite počivati oko 90 minuta. Premjestite tijesto na blago pobrašnjenu podlogu. Malo ga premijesite a onda oblikujte po želji u jedan ili više oblika. Stavite kruh u kalup ili tepsiju obloženu papirom za pečenje, neka pokriven počiva oko pola sata ili dok se pećnica dobro ne ugrije na 180°C.
Pecite kruh na 180°C oko 35 minuta ili dok ne dobije lijepu, zlatnosmeđu boju, a kad ga lupnete odozdo, zvuči šuplje. Provjerite je li kruh posmeđio i sa strana, kad odlijepite papir za pečenje. Ako vam se čini da prebrzo tamni, pokrijte ga alu folijom. Manji oblici ispeći će se za oko pola sata, jedan cijeli kruh trebat će dobrih 40 minuta ili čak koju više.
Vjerujte svom osjećaju više nego satu.

Kad zamijesite ovo ukusno, bogato tijesto, ostaje vam samo mašti na volju kako ćete ukrasiti ovaj kruh. Hoće li to biti pletenica u koju ste upleli obojena kuhana jaja? Ili ćete možda splesti pletenicu u krug pa u sredinu staviti svijeću?

Pinca (sirnica)

500 g glatkog brašna
1 suhi kvasac
120 g šećera
200 ml mlakog mlijeka
50 ml ulja
3 žumanjka + 1 bjelanjak
2 – 3 žlice rakije
naribane korice limuna i naranče
po želji šaka grožđica
bjelanjak za premazivanje
krupni šećer za posipanje

Od svih sastojaka umijesite glatko, mekano tijesto. Neka pokriveno počiva oko sat vremena ili dok se ne udvostruči. Istresite tijesto na blago pobrašnjenu podlogu, lagano premijesite pa oblikujte jedan ili dva okrugla kruščića. Svaki odozgo zarežite tri puta da dobije karakterističnu oblik. Neka počiva još 20 – ak minuta, dok ugrijete pećnicu na 180°C. Premažite bjelanjkom, pospite krupnim šećerom.
Pecite sirnicu oko 35 minuta na 180°C ili dok ne dobije lijepu zlatno smeđu boju a kad ju lupnete odozdo, zvuči šuplje. Ohladite na rešetki do kraja prije rezanja.

Izvorne pince ili sirnice puno su bogatije jajima nego što je ova. Također, ostavljaju se počivati preko noći i time dobivaju puniji, savršeniji okus i teksturu. Ovo je brža inačica, lakša i sastojcima i vremenom. Za ukrašavanje zdrobite par kockica šećera – nepravilni cukreni oblici kruna su svake pince!

Challah od integralnog brašna

600 g integralnog pšeničnog brašna
1 ½ suhi kvasac (1 žlica + 1 mala žlica, 10 g)
prstohvat šećera
2 ravne male žlice soli
250 ml vode
2 jaja
5 žlica ulja
1 žlica meda
jaje za premazivanje
mak, sezam za posipanje
maslac za premazivanje kalupa ili papir za pečenje

U 100 ml od ukupne količine vode rastopite kvasac s malo šećera. Neka stoji par minuta. Potom dodajte ostatak vode i ostale sastojke pa mikserom zamijesite tijesto. Bit će ljepljivo i teško ali nemojte dodavati brašna. Mijesite mikserom 5 – 7 minuta a potom ostavite počivati sat i pol vremena.
Zagrijte pećnicu na 180°C. Kalup ili tepsiju za pečenje premažite maslacem ili obložite papirom za pečenje. Tijesto istresite na blago pobrašnjenu podlogu, malo premijesite pa podijelite na 3 ili više jednakih dijelova. Razvaljajte ih u valjke jednake duljine pa spletite pletenicu. Položite u kalup, premažite jajetom, pospite sjemenkama po želji pa pecite na 180°C oko sat vremena ili dok ne dobije lijepu zagasito smeđu boju a kad je lupnete odozdo zvuči šuplje. Pečenu challah izvadite iz kalupa i sasvim ohladite prije serviranja.
Ako vam pletenje višestrukih pletenica ne ide od ruke, ispletite jednu veću i na nju položite jednu manju pletenicu. Pečene će izgledati vrlo efektno!

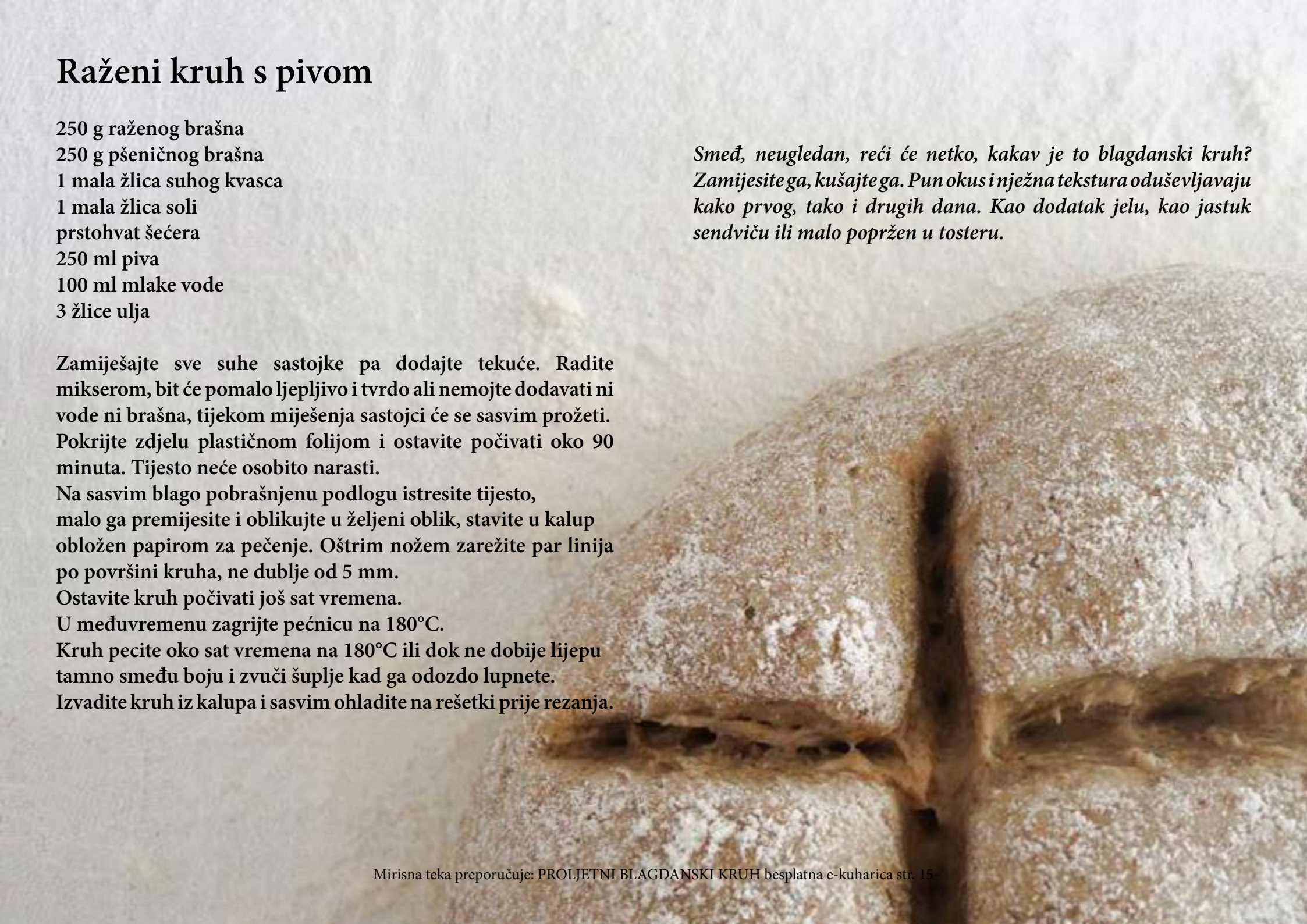
Challah (hala) je tradicionalni židovski kruh s kvascem obogaćen jajima, koji se pripravlja za subotu (shabbat) ili blagdan. Challah se najčešće izrađuje od bijelog, pšeničnog brašna, plete u trostruke ili višestruke pletenice i posipa makom ili sezamom. No niti ovakve integralne inačice nisu rijetkost. Također, može se puniti i prigodnim nadjevima, slanim ili slatkim.

Raženi kruh s pivom

250 g raženog brašna
250 g pšeničnog brašna
1 mala žlica suhog kvasca
1 mala žlica soli
prstohvat šećera
250 ml piva
100 ml mlake vode
3 žlice ulja

Zamiješajte sve suhe sastojke pa dodajte tekuće. Radite mikserom, bit će pomalo ljepljivo i tvrdo ali nemojte dodavati ni vode ni brašna, tijekom miješenja sastojci će se sasvim prožeti. Pokrijte zdjelu plastičnom folijom i ostavite počivati oko 90 minuta. Tijesto neće osobito narasti.
Na sasvim blago pobrašnjenu podlogu istresite tijesto, malo ga premijesite i oblikujte u željeni oblik, stavite u kalup obložen papirom za pečenje. Oštrim nožem zarežite par linija po površini kruha, ne dublje od 5 mm.
Ostavite kruh počivati još sat vremena.
U međuvremenu zagrijte pećnicu na 180°C.
Kruh pecite oko sat vremena na 180°C ili dok ne dobije lijepu tamno smeđu boju i zvuči šuplje kad ga odozdo lupnete.
Izvadite kruh iz kalupa i sasvim ohladite na rešetki prije rezanja.

Smeđ, neugledan, reći će netko, kakav je to blagdanski kruh? Zamijesite ga, kušajte ga. Pun okus i nježna tekstura oduševljavaju kako prvog, tako i drugih dana. Kao dodatak jelu, kao jastuk sendviču ili malo popržen u tosteru.



Spori kruh s palentom

75 g palente
3 dl mlake vode
1 mala žlica suhog kvasca
pola male žlice meda
260 g pšeničnog brašna
30 g otopljenog mlakog maslaca
3 žlice sjemenki (bučinih ili suncokretovih)
1,5 mala žlica soli
Za premaz: 1 žumanjak, 1 žlica vode, sjemenke za posipanje

Kuhajte palentu par minuta u 2 dl vode, bit će gusto. Ostavite da se prohladi. Kvasac promiješajte u 1 dl vode s medom. Dodajte u mlaku palentu i promiješajte, a potom dodajte i umijesite ostale sastojke. Mijesite nekoliko minuta da se sve dobro ne sjedini. Tijesto je ljepljivo, olakšajte si miješanje mikserom.
Tijesto ostavite dizati u nauljenoj zdjeli dobrih sat, sat i pol, dok se ne udvostruči. Dignuto tijesto će u zdjeli biti masno stoga ga pokušajte rukama razdijeliti na dva dijela, u zraku izduljiti svaki dio i smotati pletenicu na tepsiji – da ne valjate tijesto na podlozi i ne brašnite. Premažite je premazom, pospite sjemenkama i ostavite dizati. Nakon sat vremena uključite pećnicu i kad se ugrije na 200°C, pecite kruh oko pola sata. Kruh je dosta prozračan, nije gust, pa nećete pogriješiti ako mjeru udvostručite.

Među omiljenima! Da ga i samog stavite na stol, ubrzo će nestati. Uz malo sira i čašu dobrog vina, ništa drugo neće ni biti potrebno. „To ti je kao kolač“, čuje se često, „brzo mi daj recept!“

Pereclini bake Mande

1 svježi ili 2 suha kvasca
1 mala žlica šećera
1 kg glatkog brašna
2 ½ male žlice soli
500 ml mlake vode
100 ml ulja ili 2 uvrh male žlice svinjske masti
po želji krupna sol za posipanje

Za kuhanje pereca
2 litre vode
3 ravne žlice sode bikarbone

Kvasac rastopite u malo od ukupne količine mlake vode s 1 malom žlicom šećera. Ostavite desetak minuta, primiješajte brašnu a potom od svih sastojaka zamijesite glatko, čvrsto, pomalo suho tijesto.
Neka tijesto počiva oko 40 minuta. Neće se sasvim udvostručiti.
Tijesto podijelite na 16 – 20 jednakih komadića.
Od svakog razvaljajte valjak dug oko 50 cm, smotajte ga u perec i ostavite počivati još oko 20 minuta.
Zagrijte pećnicu na 190°C i zakuhajte vodu sa sodom bikarbonom.
Tepsiju za pečenje obložite papirom.
Količina je za 2 velike tepsije od štednjaka.
Svaki perec zasebno kuhajte oko 30 sekundi u kipućoj vodi, izvadite šupljom žlicom, dobro ocijedite i položite u tepsiju.
Kad ocijedite sve perece i kad je pećnica zagrijana, po želji ih pospite krupnom solju i stavite ih peći.
Pecite perece oko 20 minuta na 190°C ili dok ne dobiju lijepu, zlatno smeđu boju. Još tijekom kuhanja pereci će uzdužno popucati a tijekom pečenja te će se pukotine raširiti, ostati svjetlije nego ostatak tijesta i biti u lijepom kontrastu. Ohladite perece i uživajte!

Jedna od baka u mojoj obitelji, prema sjećanju moje mame, pravila je perece na ovaj način. Ne sjeća se mama recepta već samo da je baka perece prvo kuhala a onda pekla. Recept sam pokušala rekonstruirati i ovo je rezultat. Nadam se da će se svidjeti i vama! Tijesto je brzo, jednostavno i bez jaja, slobodno dajte djeci da izrađuju različite oblike!

Kolači od dizanog tijesta

Pletenica s orasima

1 mala žlica suhog kvasca
50 g šećera
150 ml mlakog mlijeka
300 g glatkog brašna
50 ml ulja
1 žumanjak
pola male žlice soli

Nadjev
150 g mljevenih oraha ili lješnjaka
100 g šećera (po želji, u količinu uračunajte i vanilin šećer)
prstohvat soli
1 mala žlica cimeta
50 ml slatkog vrhnja (ako nemate, poslužit će i mlijeko)

Rastopite kvasac sa šećerom u vodi i ostavite ga oko 5 min. Pridodajte kvasu ostale sastojke i zamijesite glatko, elastično tijesto.
Ostavite počivati oko 1 sat ili dok se ne udvostruči. Orahe pomiješajte sa šećerom, cimetom i vrhnjem. Istresite tijesto na blago pobrašnjenu podlogu. Nježno razvaljajte pravokutnik veličine oko 30x40 cm. Nanesite nadjev a potom s uže strane čvrsto zarolajte. Položite štrucu na papir za pečenje. Od sredine do jednog kraja štruce, oštrim nožem prerežite uzdužno štrucu na pola. Strane na kojima se vidi nadjev lagano zakrenite prema gore i ispletite pletenicu. Tako učinite i na drugoj strani. Preselite je u kalup, neka počiva 30 min. Zagrijte pćenicu na 180°C. Pecite pletenicu oko 40 minuta na 180°C ili dok ne dobije lijepu, zlatno smeđu boju.

Pletenicu čvrsto zamotajte kako tijekom pečenja između slojeva tijesta ne bi nastale velike praznine a na tim se mjestima, pri rezanju i serviranju, pletenica raspadala.

Odmah nakon pečenja, kao i svaku gužvaru, pletenicu možete umiti kipućom slatkom vodom. Tako će površina pletenice biti glatka i lakše će se rezati.

Buhtle

250 ml mlijeka
1 suhi ili pola svježeg kvasca
100 g šećera
prstohvat soli
500 g glatkog brašna
1 jaje
vanilin šećer, limunova korica po želji
pekmez, džem ili drugi nadjev po želji

Dignite kvas u 100 ml mlakog mlijeka, s 1 malom žlicom šećera. Nakon desetak minuta zamijesite sa svim ostalim sastojcima. Tijesto treba biti mekše no ne odviše ljepljivo. Ostavite da se udvostruči, oko sat vremena. Lagano ga pritisnite da se ispuše, otkidajte komadiće (dvadesetak), lagano rukama rastegnite, staviti obilnu malu žlicu pekmeza ili drugog nadjeva te oprezno zatvorite kuglicu da nadjev ne curi van. Na dno kalupa u kojem ih pečete ulijte malo ulja te svaku kuglicu malo pomastite. Ostavite još dvadesetak minuta a onda stavite peći u pećnicu zagrijanu na 180°C, trideset minuta bude dovoljno da se ispeku i dobiju lijepu, zlatno smeđu boju.

Klasik svake zbirke krušnih recepata koji se prenosi s koljena na koljeno. Sigurna sam da barem jedan recept za buhtle i vi čuvate u svojoj teci!

Pletenica s cimetom i čokoladom

500 g glatkog brašna
1 suhi kvasac
50 g šećera
1 vanilin
½ male žlice soli
1 jaje + 2 žumanjka
150 g otopljenog maslaca
150 ml mlakog mlijeka

Nadjev
150 g smeđeg šećera ili 100 g običnog
2 uvrh žlice gustina
3 žlice ulja
1 bjelanjak
2 žlice cimeta, prstohvat soli
100 g naribane čokolade
** čokoladu je teško ribati običnim, ručnim ribežom. Čokolada puca, prsti neugodno zapinju. Znate li za trik s guljačem povrća? Po užoj strani čokoladne ploče povlačite guljačem - i samo gledajte kako čokoladno iverje leti!*

Samo po imenu neugledna, po ničem drugom! Babka (na poljskom, bakica) kako je još zovu, na vašem će blagdanskom stolu biti kraljica. Nadjev je samo prijedlog; kako inače nadijevate gužvaru (orehnjaču, makovnjaču), nadjenite i ovu pletenicu.

Od svih sastojaka umijesite glatko, elastično tijesto. Neka pokriveno počiva oko sat vremena. Na pobrašnjenoj podlozi razvaljajte pravokutnik dužine oko 35 cm a širine oko 80 cm, oko 3 mm debljine. Sve sastojke osim čokolade dobro sjedinite pa ravnomjerno nanesite na koru. Pospite naribanom čokoladom. Čvrsto zamotajte, štrucu od sredine prema kraju presijecite uzdužno pa polovice ispletite. Tako učinite i s drugim krajem. Premjestite pletenicu u kalup za pečenje, neka počiva oko 40 min.

Pećnicu zagrijte na 190°C. Pecite pletenicu na 190°C oko 45 minuta ili dok ne dobije lijepu, zagasito smeđu boju. Ako vidite da prerano tamni, pokrijte je alu folijom. Sasvim ohladite prije rezanja.

Mirisna teka preporučuje: PROLJETNI BLAGDANSKI KRUH besplatna e-kuharica str. 25

Mramorni kuglof s kvascem

Uz buhtle, još jedan klasik. Svakim danom jednostavna slastica, blagdanom efektan ukras, dar i užitak na stolu!

1 suhi ili pola svježeg kvasca
5 žlica mlijeka
150 g maslaca sobne temperature
70 g šećera + 1 vanilin šećer
3 žumanjka
2 – 3 žlice ruma
500 g glatkog brašna
250 ml mlakog mlijeka
maslac i krušne mrvice za kalup

Za tamni dio tijesta
5 žlica kakaa
2 žlice šećera
1 mala žlica cimeta
3 – 4 žlice mlijeka

Drugačiji, ne manje ukusan nadjev možete načiniti ako pomiješate 50 g otopljene čokolade za kuhanje, 1 malu žlicu cimeta i šećera po želji.

Kvasac rastopite u par žlica mlakog mlijeka (od ukupne količine). Pjenasto izradite maslac. Dodajte mu šećer i vanilin šećer, dobro sjedinite. Dodajte žumanjke, rum, brašno, kvas i mlijeko. Neka se svi sastojci dobro prožmu. Pokrijte zdjelu plastičnom folijom i ostavite počivati oko 50 minuta.
Od ukupne količine tijesta polovicu odvojite u drugu zdjelu. U manjoj zdjelici pomiješajte sve sastojke za nadjev pa ulijte u jednu zdjelu i dobro promiješajte. Mlijeka dodajte tek toliko da dobijete mazivu pastu.
Kalup za pečenje obilno namažite maslacem i pospite krušnim mrvicama.
Žlicom naizmjence u kalup stavljajte malo svijetlog pa malo tamnog tijesta. Na kraju dugačkim štapićem (ražnjićem) prođite par krugova kroz tijesto kako bi se smjese malo izmiješale i dale mramorni efekt.
Nemojte previše miješati jer ćete postići suprotno – imat ćete samo jednu, svijetlo smeđu smjesu. Ostavite kuglof neka počiva oko 30 minuta.
Za to vrijeme ugrijte pećnicu na 180°C.
Pecite kuglof oko 50 minuta na 180°C. Pečen kuglof ostavite par minuta u kalupu a potom ga izvadite na tanjur ili rešetku. Neka se sasvim ohladi prije rezanja.
Po želji možete kuglof posuti mljevenim šećerom ili preliti s oko 100 g čokolade rastopljene s 1 malom žlicom maslaca.

Mirisna teka preporučuje: PROLJETNI BLAGDANSKI KRUH besplatna e-kuharica str. 27

www.mirisnateka.com

www.mirisnateka.com

Ukrasi od tijesta – dječja radost!

Uključite djecu u pripravu blagdanskog stola. Osim dobre zabave i lijepih navika u srca ćete im upisati najljepše uspomene.

Mirisna teka preporučuje: PROLJETNI BLAGDANSKI KRUH besplatna e-kuharica str. 29

Ukrasi od tijesta: zec, ptica i cvijet

Za pripravu ovih ukrasa korišteno je tijesto za perece iz ove zbirke. To je tijesto suho, čvrsto i elastično pa je vrlo zgodno za izradu različitih oblika. Također, u njemu nema jaja pa nema opasnosti ako dijete slučajno pojede komadić. Vi možete koristiti i bilo koje drugo tijesto po želji.

Zec

Tko želi načiniti malog zeca, treba:

1. Načiniti jajasti oblik.

2. Škaricama mu na vrhu duboko zarezati uši.

3. Nježno izvući svako uho prema kraju. Tijekom pečenja tijesto se skupi. Ako ne izvučete uši, umjesto zeca mogli biste imati miša :)

4. Pomoću ražnjića ili drugog tankog štapića na ušima utisnuti utore.

5. Ražnjićem s prednje strane označiti zecu oči i usta.

Ptica

Pile, ptica, koka, pijetao, odlučite sami. Za izradu ove ptičice treba:

1. Odvojiti komad tijesta veličine šake, razvaljati u valjak duljine oko 15 cm tako da vrh jednog kraja bude malo deblji.

2. Valjak potom svežite u čvor, krajeve izvucite prema van.

3. Deblji kraj lagano oblikujte u glavu, škaricama zarežite mjesto gdje je kljun.

4. Na drugom kraju, škaricama par puta zarežite rep.

Cvijet – gnijezdo - sunce

Da bi vam na stolu zasjalo sunce ili ako želite u mala gnijezda položiti obojana jaja, učinite sljedeće:

1. Komad tijesta veličine šake zamijesite u kuglu.

2. Potom joj na sredini probušite rupu i rastegnite u oblik sličan krafni.

3. Položite na stol pa škaricama duboko ali ne do kraja zarezujte tijesto izvana prema unutra.

4. Svaki zarezani komad lagano zakrenite prema van da dobijete latice ili zrake.

I to je to!
Nadam se da Vam se ova krušna zbirčica svidjela te da će neki od recepata pronaći put i do Vaše kuhinje. Bilo bi mi drago čuti i/ili na fotografijama vidjeti kako ste Vi ukrasili svoje blagdanske pogače, kruhove i kolače.

Do tada, svako dobro, blagoslov i obilje želi Vam Mari iz Mirisne teke!

čitamo se na www.mirisnateka.com
pišite na mari@mirisnateka.com

www.mirisnateka.com