

VELIKONOČNA KOŠARA

SESTAVINE:

20 G SVEŽEGA KVASA ALI VREČKA SUHEGA KVASA
300 G MOKE
170 ML MLEKA
15 G SLADKORJA
13 G OLJA
ŠČEPEC SOLI
LUPINA POL LIMONE
ŠČEPEC KURKUME ZA BARVO
172 VREČKE VANILIJEVEGA SLADKORJA

NAVODILO:

1. PRIPRAVI KVASEC: ZMEŠAJ KVAS, ŽLIČKO SLADKORJA, ŽLIČKO MOKE IN MALO MLEČNE VODE TER PUSTI VZHAJATI 15 MIN.



2. MOKO PRESEJ IN NAREDI VDOLBINO TER PO ZUNANJEM ROBU POSUJ SOL.



3. V VDOLBINO DAJ SLADKOR, VANILIJ, KURKUMO, LIMONINO LUPINO, KVASEC, OLJE TER MLEKO IN DOBRO PREGNETI.



4. TESTO POKRIJ IN GA PUSTI VZHAJATI NA TOPLEM VSAJ 30 MINUT.



5. NATO TESTO RAZVALJAJ (NE PRETENKO) IN NAREŽI NA TRAKOVE PRIBLIŽNO ISTE ŠIRINE.



POSTOPEK OBLIKOVANJA KOŠARE

1. SKODELICO OBLEČI V SREBRNO FOLIJO. (BOLJ PRIMERNE SO POSODE BREZ ROČAJA)



2. NANJO POLAGAJ TRAKOVE TESTA, TAKO DA SE NA VRHU VSI PREKRIVAJO.



3. VRH POTLAČI, TAKO DA SE VSI TRAKOVI SPRIMEJO SKUPAJ IN DA JE RAVNO, SAJ BO TO DNO KOŠARE.
4. TRAKOVE PREPLETAJ OKROG TAKO, DA GREDO ENKRAT ČEZ IN DRUGIČ POD PREJ POLOŽENIMI TRAKOVI.
5. TRAKOVE PREPLETAJ DO VRHA SKLEDE NATO PA PORAVNAJ ROB.



6. IZ TREH TRAKOV SPLETI KITKO IN JO PECI NA POSODI, KI IMA ENAKO OBLIKO KOT POSODA NA KATERI PEČEŠ KOŠARICO.



7. VSE SKUPAJ, VKLJUČNO S POSODAMI, KI MORAJO BITI PRIMERNE ZA V PEČICO, PECI OD 15 DO 20 MINUT NA 180°.



8. KO JE PEČENO PREVIDNO ODSTRANI S POSODE IN ODSTRANI FOLIJO.

9. VZPOREDNO ZAPIČI V KOŠARO DVA ZOBOTREBCA (JAZ SEM NA VSAKO STRAN DALA DVA, BOLJE DRŽI IN PREJ NAREDILA LUKNJE) NATO PA GOR POLOŽILA KITKO.



10. KOŠARICO NAPOLNI S POLJUBNIMI VELIKONOČNIMI DOBROTAMI.