

## Uskrsnji venac

Venac u kojem mogu stojati uskrsnja jaja :))

**1** Kvasac udrobimo u mleko,a maslac umutimo sa secerom i jednim jajetom pa to dodamo u brasno kao i so.Sasojke dobro sjedinimo i umesimo glatko testo.Posudu prekriti i ostaviti da odstoji pola sata.

**2**

**3**

**4** Testo premesiti pa ga podeliti na tri dela.Svaki deo duguljasto razvuci u valjak pa sa sva tri dela isplesti pletenicu;krajeve spojimo.Napraviti venac i staviti ga malo u pleh oblozen pek papirom da se "odmori".

**5**

**6**

**7** Pomesati jaje sa pavlakom i premazati venac te ga staviti da se pece oko 30 min.

**8**

### Sastojci:

brasna 500 g  
soli pola kasikice  
maslaca 125 g  
secera 50 g  
jajeta 2  
mleka 125 ml  
svezi kvasac 1  
kisele pavlake 2 kasike

**10** ceni venac izvaditi pa u njega poredjati uskrsnja  
jaja.

**Napomena:**

Zanimljiva dekoracija za uskrsnu trpezu.