PRAZNIČNA NAVODILA ZA DELO

*  **Teh nalog ti ni treba opraviti!!!**

Naredi, če imaš čas, voljo, veselje, sestavine …

Naredi, če ti lahko v kuhinji kdo pomaga (vroča pečica).

* Te zanima, kaj so pirhi in zakaj jih prinaša velikonočni zajček? Morda izveš kaj novega in zanimivega. Klikni na povezavo:

<https://www.youtube.com/watch?v=sSPLxF7bc2o>

* Te zanima, kaj je velika noč? Morda izveš kaj novega, zanimivega ali osvežiš že znano. Klikni na povezavo:

<https://www.youtube.com/watch?v=I-H7uVhlgQc>

V nadaljevanju imaš recept za pripravo velikonočnih zajčkov.

Če se odločiš za pripravo, te prosim, DOKUMENTIRAJ PROCES NASTAJANJA (foto, video …) IN KONČNEGA IZDELKA.

Sporoči mi, kako ti je/ni uspel izdelek. Predlagaj izboljšavo recepta …

Skratka, pošlji povratno informacijo!

**VELIKONOČNI ZAJČKI**

**Sestavine:**

0,5 kg gladke moke

2 žlici sladkorja

pol žličke soli

350 ml mleka

20 g kvasa

1 rumenjak

**Priprava:**

* Moko, raztopljen kvas, sladkor, sol in mleko zgnetemo v kvašeno testo.
* Pustimo vzhajati eno uro.
* Nato testo razdelimo v kepice, težke približno 50 gramov.
* Testo oblikujemo v majhne hlebčke, ki jih nekoliko sploščimo.
* S škarjami na obeh koncih zarežemo ušesa.
* Za oči naredimo luknjice.
* Zajčke premažemo z mešanico jajca in mleka.
* Zložimo v namaščen pekač in jih pečemo 30 minut na 160 stopinjah Celzija.

*(Vir:* [*https://siol.net/trendi/kot-nekoc/recepti-velikonocna-pojedina-spar-interspar-velika-noc-438950*](https://siol.net/trendi/kot-nekoc/recepti-velikonocna-pojedina-spar-interspar-velika-noc-438950)*)*