

HÚSVÉTI KALÁCS

(KÓKONYA)

ELKÉSZÍTÉS:

Az élesztőt cukros tejben felfuttatjuk, majd a tészta hozzávalóit jól kidagasztjuk, végül beledagasztunk 5 dkg olvasztott vajat.

Meleg helyen kétszeresére kelesztjük.

Mikor megkelt, lisztezett deszkára borítjuk, két részre vesszük.

Az egyik részt újra három részre vesszük, vékonyra kisodorjuk, és copfot fonunk belőle.

A fonatot kialakítjuk perecformára, és tepsibe tesszük.

A másik rész tésztát újra két részre vesszük.

Az egyik részt ugyanúgy háromba, és copfba fonjuk.

Rátesszük a nagyobbik tésztára, pontosan középre.

Lekenjük az egészet felvert tojással.

A megmaradt tésztát két részre vesszük.

Az egyiket kisodorjuk, és keresztet alakítunk belőle.

A másikat kis ujjnyi vastagságúra kisodorjuk, és madárkákat készítünk belőle.

Rárakjuk a tojással lekent tésztára, újra lekenjük az egészet, kissé kelni hagyjuk, majd forró sütőben, 200 fokon szép pirosra sütjük.

A madárkák szemének egy-egy szem borsot teszünk.

Jó étvágyat kívánunk!

SKANZEN RECEPTTÁR

HOZZÁVALÓK:

- 1 kg liszt
- fél liter tej
- 4 dkg élesztő
- 8 kanál cukor
- 1 citrom reszelt héja
- 2 egész tojás+1 a lekenéshez
- 5 dkg olvasztott vaj

