Velikonoční zajíčci

Časová náročnost: 90 minut

Seznam přísad

500 g	hladká mouka
1 špetka	sůl
1 ks	vejce
60 g	cukr
50 g	máslo
250 g	mléko
1 kostka	droždí (42 g)
	hřebíček na ozdobu (na oči)
	hladká mouka na vál
	tuk na vymazání plechu



Postup přípravy

Do větší mísy prosijeme mouku a uprostřed vyhloubíme důlek. Přidáme sůl, vejce a vsypeme 50 g cukru. Rozehřejeme máslo, 1 polévkovou lžíci mléka si dáme stranou a zbytek vlijeme do rozehřátého tuku. Droždí smícháme se zbytkem cukru a spolu s vlažným mlékem a tukem přidáme do mouky. Vše dohromady uhněteme v hladké těsto a necháme na teplém místě asi 30 minut kynout. Potom těsto na vále znovu prohněteme a necháme znova kynout ještě dalších asi 15 minut. Z vykynutého těsta utvoříme bulky (těla zajíčků) a nůžkami nastříhneme každému z nich uši. Jako očka vtlačíme do těsta malé hřebíčky. Zajíčky rozložíme na vymaštěný plech nebo pečicí papír a necháme ještě 10 minut odpočinout. Ve zbytku mléka rozmícháme žloutek a zajíčky jím potřeme. V předehřáté troubě při 190 °C pečeme asi 20 minut dozlatova.