

VELIKONOČNI KOLAČKI MAME IVANE



Danes sem ustvarjala velikonočne kolačke, saj pri nas za veliko noč ne smejo manjkati na obloženi mizi.

Recept, po katerem sem pekla, se mi zdi enostaven, sem pa nekaj stvari naredila po svoje, kar bom napisala k mojim opažanjem. Recept avtorice Nine Kastelic in njene mame Ivane je na spletni povezavi: <https://leaneen.com/2016/03/24/babicini-velikonocni-kolacki/>

MOJA OPAŽANJA



Zamesila sem testo in ga vzhajal 2 uri. Nato sem naredila 5 hlebčkov. Iz vsakega hlebčka sem naredila tri dolge svaljke iz katerih sem spletla pletenico oz. kitko, ki sem jo nato položila v obliko kroga, na sredino pa sem položila spihano jajce. 3 kolačke sem naredila za velikost kurjega jajca, 2 kolačka pa za velikost prepeličjega jajca v sredini. Ker sem imela le 3 spihana jajca, sem v ostala dva kolačka pred peko položila oreh, ki je v velikosti prepeličjega jajca, v najmanjši kolaček pa sem položila kar steriliziran gumijast pokrovček za steklenice.



Kolačke sem kako uro vzhajala, nato sem jih premazala s smetano in jajcem, ter jih pekla 35 minut na 185 stopinjah celzija. Nato sem pečenim kolačkom v sredini odstranila oreh, in gumijast zamašek.

Spihana jajca pa bom odstranila jutri in na njihovo mesto pritrdila pirhe. Velikonočne kolačke bomo pojedli za velikonočni zajtrk.



Veselo kulinarčno ustvarjanje ti želim!

Sonja Dobovšek

VIR: Nina Kastelic , recept s slikami je dosegljiv na spletnem naslovu:
<https://leaneen.com/2016/03/24/babicini-velikonocni-kolacki/> (19. 4. 2020),

Opažanja: Sonja Dobovšek

Slike: Sonja Dobovšek