

**АКЦИЈА ПЕЧЕЊА ХЛЕБА – ДЕЉЕЊЕ ЈЕ БРИЖНОСТ**  
**ДУНАВСКИ ВРАПЧИЋИ – инструкције за прављење**

У овом прилогу ћете наћи рецепт и инструкције са фотографијама

**Састојци:**

**Рецепт за 12 врапчића:**

- 500 г брашна
- 40 г квасца
- 80 г шећера
- 1 јаје
- 80 г истопљеног путера
- 250 мл топлог млека

**Рецепт за око 300 врапчића:**

- 12,5 кг брашна
- око 240 г квасца
- 2 кг шећера
- 25 јаја
- 2 кг истопљеног путера
- 6,25 л топлог млека



Нормална процедура за кисело тесто.

Оставите тесто да расте барем сат времена.

Загрејте рерну на 200 степени.

1. Поделите тесто на мање лоптице (око 70 г свака).



2. Направите од куглица траке.



3. Направите чвор од траке, глава врапчића биће формирана од горњег дела траке, а тело од доњег дела.



4. Формирајте главу и притисните два сува грожђа у тесто за очи. Залепите грожђе у тесто са мало воде.





5. Формирајте тело врапчића, притисните други крај масе и направите два прореза са стране тако да личе на пера.





6. Ставите заставицу Европске уније или дрвени штапић врапчићу у кљун.



7. Премажите тесто жуманцем и поспите кристал шећером за декорацију.



8. Загрејте рерну на 200 степени и пеците тесто око 20 минута.



9. Оставите тако испечене врапчиће да се охладе и делите их са онима које још увек не знате добро као знак пријатељства и заједништва у Европи.



10. Пошаљите нам фотографије Ваше акције за сајт. Не заборавите да обезбедите сагласност да фотографије могу да се објаве на сајту и користе у фото документацији.

Бићемо срећни кад поделите са нама: Дељење хлеба је брижност!





