



Домашен „Ретро“ Козунак



Продукти: 6 яйца, 1 ½ ч.ч захар, 1 ч.ч разтопено масло, 1 ½ ч.ч топло прясно мляко, 1 лимонена кора, сока на ½ лимон, стафиди, локум, ликьор, 1 кубче жива мая, около 1 ½ брашно, сол.

Приготвяне: Разбиват се 5 яйца, добавя се захарта, разтопеното масло, топлото мляко, сока и кората на лимона. В друг съд се пресява 1 кг. брашно. Стафидите се накисват в ликьора. В купичка натрошаваме маята, добавяме съвсем малко топло мляко, щипка сол и захар, 1 ч.л брашно. Разбърква се и се прибавя към брашното. Към маята с брашното се прибавя и яйчената смес, малко по малко. Бърка се докато се получи хомогенна смес. Тестото се меси с намазнени ръце, добавяйки брашно докато стане меко тесто, леко лепкаво. Прибавят се и изцедените стафиди. Тестото се оставя да втаса докато удвои обема си, след което се разделя на 2 или 3 части в зависимост от големината на съдовете в които ще се пекат козунаците. Прибавя се и локума. Всяка от частите се разделя на три фитила, които се плетат на плитка. Слагат се в предварително намазнени и набрашнени форми, отново се покриват и втасват докато стигнат ръба на тавичките. Фурната е предварително загрята. Скарата е на първото ниво. Намазват се с 6-тото яйце и се пекат на 180° за 40 мин.