

1. Nachystáme si múku, vajíčko, vodu, čierne korenie, môžeme aj kvások.



2. Vymiesime hladké vláčne cesto a necháme ho odležať.



3. Z časti cesta ušúľame šúlance, nakrájame ich na dĺžku 15cm a uviažeme uzlík.



4. Uzlík potrieme rozšľahaným vajíčkom. Na hornú časť konca šúlanca ľahko vtlačíme oproti sebe dve guličky čierneho korenia ako očka a vyformujeme zobáček. Spodnú časť konca upravíme na chvostík vtáčika.



5. Tri dlhšie šúlance spletieme do vrkoča a urobíme vtáčikom hniezdo.



6. Ďalšie šúlance, nakrájané na dĺžku 15cm, rozrežeme obidva konce po dĺžke 2,5cm, potrieme vajíčkom zdvihneme ľavý koniec a jednoducho zložíme šúlanc v jednej tretine do písmenka Z. Zajačik má dve ušká na vrchu a dve labky na spodku písmenka z a v hornej tretine hlávku s očkami, v dolnej tretine chvostík z maličkkej guľičky cesta.



7. Zvyšné spletené cesto použijeme na základ mrváňa, poklony, či radostníka a dáme piecť do vyhriatej elektrickej rúry. Na polo upečené kladieme vtáčiky, zajačikov, bábätká a dopečieme do zlatista.



8. Takto sme si urobili radosť s radostníkom.

