

Plethenica (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl** mleka
- **400 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kesice** instant kvasca
- **2 kašikemasti**
- **2 dl** jogurt
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **100 g** margarina

Ostalo:

- **1 jaje**

Priprema

1 dl mlakog mleka, 1/2 kesice instant kvasca, 1/2 kesice praška za pecivo, prstohvat šecera, 2 kašike masti, 2 dl jogurta, oko 400 g brašna. Zamesiti testo od datih sastojaka i ostaviti da miruje oko 30 minuta na topлом. Istanjiti testo u formu pravougaonika 2-3 mm debljine i iseci na 3 trake. Otopiti 100 g margarina (dijavit, klasik, soft margarin za mazanje) i premazati testo. Svako testo urolati, a zatim spojiti trake i isplesti veliku plethenicu. Podmazati pleh sa margarinom, staviti plethenicu i uviti je u formu puža. Ostaviti da miruje pola sata, premazati je umucenim jajetom i staviti da se peče oko 40 minuta na 220 stepeni. Kad dobije lepu rumenu boju pecena je.

Savet