

Pletenice sa jecmenim pahuljicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** belog brašna
- **3 kašike** otopljenog margarina
- **1** suvi kvasac
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šecera
- **80 g** jecmenih pahuljica

Priprema

Razmutiti kvasac sa mlakim mlekom i ostaviti da fermentira. Dodati margarin, so, brašno i pahuljice, umesiti i ostaviti da testo raste. Kad udvostruci zapreminu, razmesiti testo i kidati male kuglice od kojih pravimo pletenice. Svaku premazati umucenim jajetom, posuti pahuljicama i ostaviti da odmaraju još malo, dok se pecnica ugrije. Peci da lepo porumene.

Savet