

Pletenica - Riblja kost



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna tip 850
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **100 g** omekšalog margarina
- **1 kašičica** soli
- **2-3 kašike** šecera
- **po potrebi** tople vode

Za posipanje:

- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, staviti so, šecer, kvasac i omekšali margarin, pa postepeno dodajuci vodu, umesiti gipko testo. Ostaviti ga na toplom da udupla. Odvojiti dve lopte, svaku razoklagijati na brašnom posutom stolu, pa nožem seci useke.

Naizmenicno preklapati levu i desnu stranu i formirati pletenicu. Ostaviti da odmaraju dok se pec ne ugreje, premazati svaku pletenicu margarinom i posuti susamom. Peci dok ne dobiju lepu boju.

Savet