

Lisnate pletenice



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **5 dl** mleka
- **10 kašika** ulja
- **2 kašice** soli
- **150 g** margarina
- **1 kašica** šecera

I još:

- **1** jaje
- susam (za posipanje)

Priprema

U malo toplog mleka (ja sam u 3 dl), razmutiti kvasac sa šecerom i ostaviti da kvasac nadoe. Za to vreme polovinu brašna sipati u vanglicu, sipati so, ulje i preostalo mleko. Potom dodati nadošli kvasac i postepeno dosipati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti testo da nadoe. Naraslo testo podeliti na 16 jufkica.

Svaku razviti što tanje i premazati margarinom. Postupak ponoviti sa svakom jufkicom.

Od svake jufke umotati rolat i ukrstiti pletenicu. Pletenice poreati u pleh koji je obložen papirom za pečenje, premazati ih umućenim jajetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 25-30 minuta.

Savet

Služiti tople i uz jogurt. Prijatno!