Estonska pletenica sa nutelom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **150 ml** mleka
- **40 g** margarina
- **20 g**kvasca
- **2 kašike**šecera
- **1** jaje
- **prstohvat**soli

Za fil:

- **100 g**nutele

Priprema

Staviti šecer, dodati kvasac, malo toplog mleka i pustiti da ostroji. Od nadošlog kvasca i ostalih sastojaka zamesiti glatko testo. Ostavite da testo naraste. Od testa praviti loptice. Loptice rastanjiti u obliku pravougaonika. Zatim premazati nutelom i urolati. Rolat preseci po dužini na pola, napraviti pletenicu i spojiti krajeve tako da se dobije venac. Ostaviti da malo naraste. Peci u zagrejanoj rerni oko 15 minuta na 200 C, da porumeni.

Savet