

## **Pletenice sa džemom**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kockicasvežeg kvasca**
- **5 dl mleka**
- **oko 500 g brašna**
- **2 dl ulja**
- **1 kašica soli**
- **2 kašice šećera**
- **po potrebidžema**
- **po potrebi šećer u prahu**

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u malo mleka sa po kašicicom brašna i šećera i ostaviti da nadoe. Pomešati polovinu brašna sa preostalim mlekom, pa dodati preostali šećer, so i ulje. Dodati nadošli kvasac i umesiti srednje tvrdo testo. uz postepeno dodavanje preostalog brašna.

Testo ostaviti na toplo da nadoe oko 30 minuta, te ga podeliti na cetiri jadnaka dela.

Svaki deo testa razvuci na debeljinu prsta i iseci na kvadrate željene velicine. Krajeve kvadrata izrezati na trake sa obe strane, a sredinu ostaviti celu (kako bismo mogli da filujemo).

Potom sredinu premazati omiljenim džemom (od šljiva, kajsija, šipuraka, samo je potrebno da bude gušci, kako fil tokom pecenja ne bi iscurio). Isecene trake upletati jednu preko druge kako bismo dobili izgled pletenice. Postupak ponavljati, dok se ne utroši pripremljeno testo.

Peci u zegrejanoj rerni na 220 C 10 minuta, a zatim smanjiti na 200 C i peci dok pletenice ne porumene.

Gotove pletenice posuti šećerom u prahu i poslužiti.

### **Savet**