# *Punjene pletenice*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **2,5 dl**mlake vode
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1**žumance
- **po ukusu**eurokrema

## Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo pa ga ostaviti da nadodje 30 minuta. Nadošlo testo podeliti na dva dela. Svaki deo razviti u oblik pravougaonika debljine 0,5 cm. Po sredini namazati eurokrem. Stranice koje su sa obe strane ostale prazne iseci na trakice.

Isecene trakice naizmenicno preklapati preko krema da bi se dobio izgled pletenice. Isti postupak ponoviti sa drugim delom testa.

Pletenice premazati žumancetom.

Peci 30 minuta na 200 stepeni.

## Savet