

Lisnata mirisna pletenica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** pavlake
- **1 dl** mleka
- **0,5 dl** vode
- **1** jaje
- **0,5 dl** ulja
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šećera
- **600 g** brašna
- **1/2** kocke kvasca
- **125 g** margarina
- **1 kašika** sušenog luka vlašca
- **1 kašičica** sušenog bosiljka

Priprema

Pomešati vodu i mleko, dodati šećer i kvasac, mešati da se rastopi kvasac. Prosejati brašno, dodati so, razbiti jaje u brašno, dodati ulje i pavlaku i mlekom zamesiti testo. Ostaviti malo na toplom da naraste. Premesiti testo i podeliti ga u tri jufkice. Margarin podeliti u tri jednaka dela. Razviti svaku jufkicu i premazati je jednim delom margarina.

Kada dodate zadnju jufku, razviti testo na 0,5 cm debljine, premazati margarinom posuti bosiljkom i vlašcem.

Uviti koru u rolat. Rolat nožem preseći na pola, po dužini.

Od dobijene dve trake isplesti pletenicu. Kalup za štrudlu podmazati ili prekriti pek papirom i staviti pletenicu. Prekriti je i ostaviti na toplom da malo naraste. Peci na 220 stepeni dvadesetak minuta dok porumeni.

Služiti toplo sa pavlakom, sirom, jogurtom, po želji

Savet

Ovu pletenicu, mesila je moja ?erka Vesna, ja sam samo gledala i zapisivala. Moj posao je bio da je pe?em i da se sladim. Probajte, miris vlašca i bosiljka ?ine je izuzetnom.