

Slatka punjena pletenica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **50 g** šecera
- **200 ml** mleka
- **70 g** margarina
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1** žumance
- **2 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Za fil:

- džem

Priprema

U duboku posudu staviti brašno, šecer, vanilin šecer, so i jaje. U šerpu stavite margarin i otopite ga. Zatim dodati mleko i ugrijati ga. U mešavinu mleka i margarina dodati kvasac. Mešati sve sastojke dok se kvasac ne istopi. Dodati mešavinu mleka, margarina i kvasca u brašno. Umesiti testo, dok ne postane glatko. Pokrijte testo krpom i ostaviti ga (40 minuta) da nadoe.

Na brašnjavaoj površini staviti testo i podeliti ga na 2 jednaka dela. Svaki deo tela razvaljati da bude dug, ali ne

previše širok, velicina bi trebala da bude oko (18x70 cm). Na razvuceno testo staviti džem na jedan kraj i uviti dobro.

Jednu traku staviti na radnu površinu, pa drugu staviti na sredinu preko nje- da ispadne krug. Prebacivati onu traku koja leži dole preko sredine - i ponavljati postupak, sve dok ne dobijete pletenicu. Krajeve pletenice saviti i staviti ih ispod.

Prekrijte ponovo sa kuhinjskom krpom i ostavite da nadoe 20-tak minuta. Umutiti žumance sa mlekom i premazati pletenicu. Staviti da se pece jedno 25-30 minuta na 180 C, dok pletenica ne porumeni.

Pletenicu posipati šećerom u prahu.

Savet

Ako vam pletenica ne ispadne savršena nije kraj sveta. :) Ovo je prvi put da sam pravila pletenicu i nije bila savršena :) Ovo pecivo je meko kao duša i nestane za tren oka sa stola.