Uskršnja pletenica sa suvim grožem

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **1**svež kvasac
- **750 g**brašna
- **100 g**margarina
- **4**žumanca
- **2**vanilin šecera
- **1/2**limuna - rendana kora
- **1/2**pomorandže - rendana kora
- **1 kašicica**soli

Fil:

- **2 pune kašike**masti
- **1 kašika**brašna
- **4 kašike**šecera
- **1** žumance
- **200 g**suvog groža

Premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

Sjediniti mlako mleko i mlaku vodu, šecer i izmrvljeni kvasac, pa ostaviti da nadoe. Posebno pomešati polovinu brašna i omekšali margarin pa dobro izmrviti rukama da se dobije mrvicasta smesa. Dodati rendanu koru pola limuna i pola pomorandže, vanilin šecer i 4 žumanca pa promešati. Dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo koje se ne lepi za prste. Ostaviti da miruje na toplom 45 minuta.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na 3 jufke.

Prvu jufku razvuci u pravougaonik dužine oko 80 cm. Sve sastojke za fil sjediniti (osim groža), premazati razvucenu jufku trecinom fila i posuti grožem.

Pažljivo uviti u rolat.

Ponoviti postupak i sa preostale 2 jufke, pa poreati dobijene rolate jedan do drugog.

Uplesti ih u pletenicu.

Krajeve pletenice podvuci ispod.

Staviti pletenicu u okrugli kalup koji je prethodno podmazan i ostaviti da miruje dok se rerna greje na 180 stepeni. Pred pecenje premazati je umucenim jajetom, pa peci oko sat vremena. Pred kraj pokriti folijom da ne zagori.

Kad je gotova, poprskati je hladnom vodom, pokriti krpom i ostaviti malo u kalupu, a onda je izvaditi.

Dekorisati u skladu sa velikim praznikom koji nam predstoji. :)

Savet

U ovom receptu belanca su višak pa možete napraviti npr. puslice od njih.