

?oko pletenice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1** jaje
- **2 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **3 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **700 g** brašna

Za premazivanje:

- **100 g** eurokrema
- **200 g** margarina

Priprema

U odgovarajućoj posudi razmutite kvasac sa mlekom, dodajte šećer i malo brašna. Ostavite 10-tak minuta da krene kvasac, pa zamesite testo od svih sastojaka. Ostaviti na toplom da nadođe. Nadošlo testo podeliti na dva dela, a svaki deo na 5 loptica. Svaku lopticu razvuci do velicine plitkog tanjira i slagati jednu na drugu i svaku premazivati margarinom. Petu koru ne premazivati. Razviti oklagijom testo u vidu tankog pravougaonika. Premazati celu koru eurokremom. Preklopiti jednu stranu ka drugoj.

Seci pravougaonike 8x3 cm.

Na svakom pravougaoniku zaseci nožem prorez preko sredine testa. Jedan kraj testa provuci kroz taj prorez odozgo, a drugi kraj testa odozdo. Dobije se spiralno testo.

Postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Ostaviti ih da malo krenu i peci na 200 C dok ne porumene..

Uživati u hrskavom, cokoladnom ukusu.

Prijatno.

Savet