

Plethenica sa kulenom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbrašna**
- **1 kvasac**
- **200 mlmleka**
- **200 mlvode**
- **2 kašikešecera**
- **2 kašicicesoli**
- **200 gkulena**
- **100 mlulja**
- **1jaje**
- **100 mlkecapa**

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadoe. Zatim ga pomešati sa brašnom pa dodati ostale sastojke: ostatak vode, mleko, šecer, so i ulje. Zamesiti glatko testo pa ga ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Nakon 30 minuta koliko je potrebno da testo naraste, podeliti ga na 6 obgica. Svaku obgu premesiti.

Razvuci je pa je premazati pavlakom. Preko pavlake rasporediti po malo serckanog kulena i malo prelitи

kecapom. Uviti testo u rolat. Tako uraditi sa svih šest obgi.

Uzimati po dve i uvijati u spiralu da se dobije oblik pletenice. Treba da se dobiju tri pletenice.

Staviti ih u tepsiju i premazati umucenim jajetom i po želji posuti susamom. Nakon 10 minuta odmaranja u tepsiji staviti pletenice da se peku u zagrejanu rernu na srednjoj temperaturi oko 20 minuta.

Savet