

Pletenica sa pudingom i orasima



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **1** svež kvasac
- **5 dl** jogurta
- **malosoli**
- **5 kašika** šecera
- **150 g** svinjske masti
- **oko 900 g** brašna

Za fil:

- **1 kesica** pudinga od vanili koji se ne kuva
- **3 dl** mleka
- **150 g** mlevenih oraha
- **po ukusu** šećer

Ostalo:

- **1** jaje

Priprema

Kvasac pomešati sa malo mlakog jogurta i dodati 1 kašiku šecera i 1 kašiku brašna, ostaviti na dobru.

Sipati oko 500 g brašna u vanglu, dodati kvasac, mast, preostali šećer, so, jogurt i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo. Ostaviti da se udvostruci oko 45 minuta.

Izvaditi testo i podeliti na 6 jednakih dela, 3 dela testa razvuci, premazati pudingom i posuti orasima u koje po želji umešati šećer. Uviti ih u rolat i upletati trake u pletenicu. Na isti način pripremiti i preostalo testo.

Svaku premazati umućenim jajetom i peći na 200 stepeni oko 34-40 minuta.

Savet