

## Mini pletenice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **10 g** suvog kvasca
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **2** jajeta
- **3 kašičice** šecera
- **1 kašičica** soli
- **180 ml** kiselog mleka
- **2 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **1,5 dl** ulja
- **250 g** krem sira
- susam za posipanje

## Priprema

U malo toplog mleka dodati kvasac, kašičicu šecera i 3 kašike brašna te ostaviti da nadoe. U odgovarajućoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo, so, šecer, vodu, jaje, ulje, kiselo mleko, dodati nadošao kvasac i zamesiti testo.

Nadošlo testo razviti oklagijom i iseci na pravougaonike. Svaki pravougaonik iseci na trake sa leve i desne strane. U sredini pravugaonika naneti krem sir, a zatim uplesti trake da se dobije pletenica.

Pletenice reati u podmazan pleh, ostaviti 15 minuta da narastu, premazati ih razmucenim jajetom, posuti susamom i peci na 220 C oko 25 minuta.

### **Savet**