

Uskršnja pletenica (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **1,5 kašika**šecera
- **1 kašik**asoli
- **1 dl**mleka
- **1,5 dl**jogurta
- **1 kašik**pavlake
- **50 ml**ulja

Za premazivanje:

- **3 kašik**amargarina za mazanje
- **po potrebi**usam

Priprema

U mlako mleko sa kašikom brašna i šecera staviti kvasac da nadoe. U vanglicu staviti deo brašna, so, šecer, ulje,

jaje, pavlaku i nadošao kvasac. Testo mešati varjacom u pocetku. Dodavati jogurt (jogurt smlaciti) i ostatak brašna. Umesiti testo pa ostaviti oko pola sata da kisne.

Testo razvuci i premazati ga margarinom i iseci na tri 3 jednake lente. Svaku lenu uviti u rolat. Od rolata isplesti u pletenicu. Staviti u okruglu tepsiju pletenicu (ja sam koristila tepsiju sa obrucem za torte). Ostaviti 20 minuta. Rernu zagrejati na 200°C. Pletenicu premazati jajetom i posuti susamom. Peci dok ne dobije lepu zlatnu boju.

Savet

Ja sam pletenicu stavila uz obru tako da je u sredini ostala rupa.