Pletenica sa kremom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1/2 kocke**kvasca
- **3 kašike**šecera
- **50 g**margarina
- **1** jaje
- **300 ml**mleko
- **1 prstohvat**soli
- **1**jaje za premazivanje
- **200 g**krema

Priprema

Razmutiti kvasac sa jednom kašicicom šecera u 50 ml mlakog mleka. Kada kvasac uskisne pomešati ga sa ostalim sastojcima: brasno, margarin, so, jaje, ostatak mleka šecer. Umesiti testo pa ga ostaviti na toplom mestu da naraste, Kada se testo udvostrucilo premesiti ga pa ga podeliti na dve obge. Svaku obgu razviti pa je podeliti na tri dela. Svaki deo premazati kremom uviti, pa od tri trake napraviti pletenicu. Isto tako napraviti i sa drugim delom testa. Da se dobiju dve pletenice. Staviti ih u tepsiju, premazati umucenim jajetom pa ostaviti još 15 minuta da odmori.

Onda staviti da se pece oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet