Pletenice u umaku od kajsija



Sastojci

Za testo:

- 1/2 l mlakog mleka
- 1/2 kockice kvasca
- 3 kašicice šecera
- malo brašna
- 200 ml ulja
- 3 žumanceta
- malo soli
- 1 kg brašna

Za umak:

- 100 ml vode
- šecera po želji
- 3 kašike džema od kajsije

Priprema

Kvasac potopiti u mlako mleko, dodati malo sili, šecera i malo brašna da nadodje.

Zamesiti sa nadošlim kvascem i dodati ostale sastojke, tako da testo bude srednje tvrdoce i ostaviti pola sata na toplom mestu, pokriveno kuhinjskom krpom. Testo podeliti na dva dela, svaki deo rastaniti u oblik kvadra, zatim podeliti na pravougaone delove.

Na svaki deo staviti po malo džema i zaseci ukoso i sa leve i sa desne strane. Testo uvijati unakrsno, tako da se dobije pletenica.

Pletenice redjati u pouljen pleh, i ostaviti da nadodju. Zatim peci na 200 stepeni, dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Prohladjene pletenice preliti vrucim umakom od: 100 ml vode, malo šecera i 3 kašike džema od kajsije.

Odozgo posuti prah šecerom.