

Pogaca pletenica



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **190** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2** jaja
- **1 kašičica** sirceta
- **2 kašičice** šecera
- **1 kašika** soli
- **2 šolje** zejtina
- **1** žumance
- **po potrebi** susam

Priprema

U brašno dodati kvasac, jaja, sirce, šecer, so, zejtin.

Zamesiti sa toplim mlekom u koje je dodat kvasac. Ostaviti da testo odstoji 1 sat.

Podeliti testo na 6 delova i napraviti loptice.

Oklagijom rastanjiti svaku lopticu. Uviti tako da dobijete prut. Od dva pruta uvijati pletenicu. Ukupno dobijate

tri pletenice.

Jednu staviti u sredinu tepsije, a ostale dve okolo. Ostaviti da odstoji 2 sata. Premazati žumancetom i posuti susamom. Peci u tepsiji br. 28.

Savet