

Božićna pletenica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1** kockakvasca
- **500 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **100 g** šecera
- **120 g** maslac
- 3 žumanceta
- **1/2 kafene kašike** soli
- **600 g** brašna
- **100 g** suvo grože
- 1 strugana kora limuna

Preliv:

- **1 l** mleka
- **1 kesica** pudinga po ukusu
- **5 kašika** šecera

Priprema

U šerpici zagrejati mleko sa šecerom i staviti kvasac da nadoe. U posebnoj posudi staviti preostali šecer, maslac, žumanca, so, nadošao kvasac i brašno. Umeti glatko testo i na kraju dodati suvo groe i koru limuna. Testo ostaviti da nadoe.

Nadoslo testo podeliti na 8 jufki.

Svaku razvaljati u "zmiju" dužine koliko je pleh.

Prve cetiri "zmije" uplesti u pletenicu staviti u pleh pa premazati sa umucenim belancetom.

Zatim uplesti 3 "zmije" pa staviti na vec upletenu pletenicu i opet permazati belancetom. Osmu "zmiju" preseći na pola, pa i nju uplesti i isto staviti na te pletenice. Na kraju sve dobro premazati belancetom. Pletenicu ostaviti malo da nadoe i peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni. Posebno skuvati puding po ukusu (ja sam skuvala puding šumsko voće). Pecenu pletenicu seci na tanke šnite i prelivati sa vrućim pudingom.

Savet

Probajte, bez pudinga neznai nista...prijatno!!!!