

Pletenica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 d**l mleka
- **400 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kesice** instant kvasca
- **2 kašike** masti
- **2 d**l jogurt
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina

Ostalo:

- **1** jaje

Priprema

1 dl mlakog mleka, 1/2 kesice instant kvasca, 1/2 kesice praška za pecivo, prstohvat šecera, 2 kašike masti, 2 dl jogurta, oko 400 g brašna. Zamesiti testo od datih sastojaka i ostaviti da miruje oko 30 minuta na toplom. Istanjiti testo u formu pravougaonika 2-3 mm debljine i iseci na 3 trake. Otopiti 100 g margarina (dijavit, klasik, soft margarin za mazanje) i premazati testo. Svako testo urolati, a zatim spojiti trake i isplesti veliku pletenicu. Podmazati pleh sa margarinom, staviti pletenicu i uviti je u formu puža. Ostaviti da miruje pola sata, premazati je umucenim jajetom i staviti da se pece oko 40 minuta na 220 stepeni. Kad dobije lepu rumenu boju pecena je.

Savet