

## **Pletenica sa sirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**mekog brašna
- **1**kocka kvasca
- **2 kašice**cesoli
- **200 g**mekog sira
- **1 kašika**šecera
- **2**jajeta
- **po potrebim**lake vode

### **Priprema**

Kvasac razmutiti sa šecerom i topлом vodom i pustiti da naraste. U ciniji pomešati brašno, sir i ostale sastojke, pa zamesiti mekše testo. Ostaviti da odmara. Odvajati manje i veće kuglice. Od vecih praviti duži kraj pletenice, a od manjih kraci.

Upletati trake u pletenicu. Svaku premazati umucenim jajetom i posuti semenjem po želji, ja sam imala curikot.

Ostaviti da odmaraju dok se pecnica zagreje. Peci do zlatne boje.

### **Savet**