

## Šecerna pletenica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 šoljica** žutog šecera
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 ravna kašičica** cimeta
- **1/2 šolje** ulja
- **1** jaje
- **1** vanil šecer
- **1 šolja** mleka
- **na vrh noža** anisa

#### Za posipanje:

- **malokristal** šecera

### Priprema

Kvasac rastopiti u toplom mleku i ostaviti da radi. Prosejati brašno i dodati mu suve sastojke, a potom kvasac, jaje i polako sipajući mleko, umesiti mekano testo, koje treba dva puta premesiti. Otkidati komadice testa i umesiti pletenicu, koju premažemo jajetom i ostavimo da odmara dok se pecnica ne ugrije. Peci pletenicu da fino pocrveni.

## **Savet**

Mene je vratila u detinjstvo... Kad se svuda širio miris peciva i še?era...