

## Pletenica (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800** gmekog brašna
- **1/2** kockekvasca
- **1 vrhom puna kašicica** soli
- 1 jajce
- **1** cašamilerama
- **1** šakašecera
- **1/2** cašemaslinovog ulja

### Za posipanje:

- **malosusama** i curikota
- 1 jajce za premaz

## Priprema

Prosejati brašno, staviti so i šećer, a kvasac razmutiti u malo tople vode sa kašicom šećera. Kad fermentira, sipati u brašno. Dodati ulje i mileram i, uz dodatak tople vode, zamesiti mekše testo. Ostaviti na toplom da narasta.

Podeliti testo na dva dela. Svaku loptu podeliti na pet delova i formirati rukama valjke. Spojiti ih pri vrhu i plesti pletenicu. Isto uraditi i sa drugom polovinom testa. Ostaviti da odmore. Ugrejati pecnicu, pletenice premazati umucenim jajetom i posuti susamom i curikotom. Peci dok ne porumene. Izvaditi i prekriti krpom da se polako hlade.

**Savet**