

Šarene pletenice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za svetlo testo:

- **350 g**belog brašna
- **2 kašičice**suvog kvasca
- **1 kašičica**soli
- **1 šoljica**ulja
- **100 g**šecera
- **1/2 kašičice**umbira u prahu
- **1** jaje
- **1 puna kašika**kisele pavlake

Za tamno testo:

- **350 g**brašna
- **2 kašičice**suvog kvasca
- **1 kašičica**soli
- **1 šoljica**ulja
- **1 kašika**meda
- **1 kašika**nepuna, šecera
- **1 šolja**mleka
- **2-3 kašike**cokolade u prahu
- **1/2 kašičice**cimeta

Priprema

Prosejati brašno, dodati sve sastojke, pa zamesiti svetlo testo, uz dodatak tople vode, ako je potrebno, da bude

mekano. Ostaviti ga na toplom da udvostruci volumen. Isto uraditi i sa tamnim testom.

Kad je testo naraslo, podeliti ga na loptice. Za svaku pletenicu je potrebno 5 loptica koje rastanjimo rukama u vrpce. Uzimati 3 tamne kuglice i 2 svetle. Sloziti testo kao na slici i preplitati vrpcoma od testa.

Isti postupak je i kad se koriste 3 svetle loptice i 2 tamne.

Spojiti vrh i plesti pletenicu. Ostaviti ih da odmaraju, ugrejati pecnicu, premazati umucenim jajetom i peci dok ne porumene.

Savet

Nadam se da sam malo pojasnila postupak kod pletenica sa pet vrpci...pozz