Kurkuma pletenice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **900 g**brašna
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **3 kašike**šecera
- **1** jaje
- **1 šolja**mleka
- **2-3 kašicice**kurkume
- **po želji**semenje za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, staviti kurkumu i promešati kašikom da se ravnomerno rasporedi, i dodati mu suve sastojke. Kvasac razmutiti u malo mleka i ostaviti da fermentira. Staviti u brašno ulje, nadošli kvasac i toplim mlekom umesiti meko testo, kolicina mleka zavisi od brašna, ne morate se striktno držati mere... Ostaviti na toplom da narasta.

Od testa odvajati po šest kuglica velicine veceg oraha i razvaljati rukama u trake. Upletati ih u oblike po želji, pa ih ostaviti da odmaraju još malo. Ugrejati pecnicu, svaku pleteni kolac premazati mlekom i posuti semenjem po želji. Peci da lepo porumene, izvaditi ih, prekriti krpom i ostaviti da se prohlade.

Savet

Kurkuma je zain intenzivne boje i može se koristiti za raznorazna jela, a dodat pecivima daje poseban ukus i

miris... ima ga u svim trgovinama...