

Lisnate pletenice



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **5 dl** mleka
- **10 kašikaulja**
- **2 kašicicesoli**
- **150 g**margarina
- **1 kašicica**šecera

I još:

- **1** jaje
- susam (za posipanje)

Priprema

U malo toplog mleka (ja sam u 3 dl), razmutiti kvasac sa šecerom i ostaviti da kvasac nadoe. Za to vreme polovinu brašna sipati u vanglicu, sipati so, ulje i preostalo mleko. Potom dodati nadošli kvasac i postepeno dosipati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti testo da nadoe. Naraslo testo podeliti na 16 jufkica.

Svaku razviti što tanje i premazati margarinom. Postupak ponoviti sa svakom jufkicom.

Od svake jufke umotati rolat i ukrstiti pletenicu. Pletenice poreati u pleh koji je obložen papirom za pecenje, premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25-30 minuta.

Savet

Služiti tople i uz jogurt. Prijatno!