

Pletenice sa nadevom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 paket** kvasca
- **1** jaje
- **3 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1 kašika** šećera
- **polo kašike** soli

Priprema

Mleko sa šećerom smlaciti, porom staviti kvasac i kašiku brašna. Ostaviti da kvasac nadoe.

Nadošli kvasac sjediniti sa ostalim sastojcima u jednu vanglu. Polako sve izmešati, zatim rukama izmesiti. Kada testo postane glatko, ostaviti da poraste na toplom oko 30 minuta. (Ja ostavim 45 minuta)

Testo izruciti na pobrašnavljenu dasku, razviti oklagijom veliki pravougaonik pa njega seci na manje pravougaonike.

Svaki pravougaonik zareckati nekoliko puta sa dve strane. Ostaviti uz duž mesta za nadev.

Kada stavite nadev uplesti pletenicu od testa.

Pletenice reati u podmazan pleh.

Premazati jajetom i posuti susamom.

Ostaviti da stoji tako u plehu 10-15 minuta, potom staviti u zagrejanu rernu na 200 C i peci dok ne porumene.

Savet

Nadev može biti od ega poželite, ja sam u ovom sluaju stavila, sitno seckanu pikant slaninu, kisele krastavce, krem sir i malo keapa.