

Pletenica zvezda



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **250 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1 cašak** kiselog mleka
- maslac/margarin (za premazivanje testa)

Priprema

U mlakom mleku podignite kvasac zajedno sa solju i šećerom. Kad kvasac naraste sipajte ga u pola kilograma brašna, pa razmutite mutilicom. Posebno umutite jaje i ulje, pa dodajte u brašno, a potom i pavlaku. Ponovo promešajte. Pustite da nadolazi. Kad je negde na pola, postepeno dodajte brašno, preostalu kolicinu i zamesite glatko testo. Ode oko kilogram brašna. Šake namažite uljem odvajajte testo i od jedne vece lopte razvaljajte krug, stavite u okrugli pleh, prekriven papirom za pecenje. Namažite ga otopljenim maslacom. Zarezite krug na šest delova. Potom odvajajte manje komade testa i rukama napravite duže trake, pa od njih pletenice. Reajte u krug cest komada. U centar stavite kuglice od testa, pa formirajte cvet. Premažite umucenim jajetom. Peci na 200 C.

Savet

Pei dok fino ne porumeni. Prijatno :)