

Veridbeni vencic



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **250 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **2** jajeta (jedno za premaz)
- **200 ml** ulja
- **200 ml** kisele pavlake 12% mm
- **rendana koralimuna**

Priprema

Kvasac rastopite u mleku sa šećerom i solju. Umutite jaje, ulje i pavlaku. Dodajte u 500 g bašna najpre dignuti kvas pa umuceno jaje i ulje. Narendajte koru od limuna. Dodajte postepeno i brasno da dobijete glatko testo. Pravite "frulice" rukom i formirajte pletenicu. Stavite u kalup. Napravite masnu i trake od testa pa ukrasite. Premazite jajetom. Peci na 180 stepeni.

Savet

Ova simpatina pletenica otisla je jednoj mladoj dami kao poklon za veridbu i po tome je dobila naziv :)