

Lisnata mirisna pletenica



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** pavlake
- **1 dl** mleka
- **0,5 dl** vode
- **1** jaje
- **0,5 dl** ulja
- **1** kašikasoli
- **2** kašike šecera
- **600 g** brašna
- **1/2** kocke kvasca
- **125 g** margarina
- **1** kašika sušenog luka vlašca
- **1** kašicica osušenog bosiljka

Priprema

Pomešati vodu i mleko, dodati šefer i kvasac, mešati da se rastopi kvasac. Prosejati brašno, dodati so, razbiti jaje u brašno, dodati ulje i pavlaku i mlekom zamesiti testo. Ostaviti malo na toplo da naraste. Premesiti testo i podeliti ga u tri jufkice. Margarin podeliti u tri jednakih dela. Razviti svaku jufkicu i premazati je jednim delom margarina.

Kada dodate zadnju jufku, razviti testo na 0,5 cm debljine, premazati margarinom posuti bosiljkom i vlašcem.

Uviti koru u rolat. Rolat nožem preseci na pola, po dužini.

Od dobijene dve trake isplesti pletenicu. Kalup za štrudlu podmazati ili prekriti pek papirom i staviti pletenicu. Prekrito je i ostaviti na topлом da malo naraste. Peci na 220 stepeni dvadesetak minuta dok porumeni.

Služiti toplo sa pavlakom, sirom, jogurtom, po želji

Savet

Ovu pletenicu, mesila je moja erka Vesna, ja sam samo gledala i zapisivala. Moj posao je bio da je peem i da se sladim. Probajte, miris vlašca i bosiljka ine je izuzetnom.