

## *Mlecna pletenica*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **80 g** margarina
- **80 g** šecera
- **2** žumanceta
- **1,5 dl** mleka
- korica limuna
- **malosoli**
- **2** belanceta za premazivanje

### **Priprema**

Kvasac razmrvite sa malo šecera i mlake vode. Ostavite da se diže. U brašno dodajte rastopljeni margarin, šecer, žumanca, malo soli i rendanu limunovu koru. Sa mlakim mlekom umesite testo, ostavite da narasta 30 minuta.

Zatim testo premesite pa ga podelite na dva dela, jedan veci i jedan manji deo.

Oba testa oblikujte u duguljasto testo i zasecite na 3 dela po dužini pa upletite dve pletenice iste dužine.

Na širu pletenicu stavite užu. Ostavite još malo da raste.

Zatim premažite belancetom i pospite kristal šecerom. Pecite na 200 stepeni oko 30 minuta.

**Savet**