

Pletenica sa kulenom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **2 kašike** šećera
- **2 kašice** soli
- **200 g** kulena
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **100 ml** kecapa

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadoe. Zatim ga pomešati sa brašnom pa dodati ostale sastojke: ostatak vode, mleko, šećer, so i ulje. Zamesiti glatko testo pa ga ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Nakon 30 minuta koliko je potrebno da testo naraste, podeliti ga na 6 obgica. Svaku obgu premesiti.

Razvuci je pa je premazati pavlakom. Preko pavlake rasporediti po malo serckanog kulena i malo preliti

kecapom. Uviti testo u rolat. Tako uraditi sa svih šest obgi.

Uzimati po dve i uvijati u spiralu da se dobije oblik pletenice. Treba da se dobiju tri pletenice.

Staviti ih u tepsiju i premazati umucenim jajetom i po želji posuti susamom. Nakon 10 minuta odmaranja u tepsiji staviti pletenice da se peku u zagrejanu rernu na srednjoj temperaturi oko 20 minuta.

Savet