Mini pletenice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **10 g**suvog kvasca
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **2**jajeta
- **3 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli
- **180 ml**kiselog mleka
- **2 dl**mleka
- **2 dl**vode
- **1,5 dl**ulja
- **250 g**krem sira
- susam za posipanje

Priprema

U malo toplog mleka dodati kvasac, kašicicu šecera i 3 kašike brašna te ostaviti da nadoe. U odgovarajucoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo, so, šecer, vodu, jaje, ulje, kiselo mleko, dodati nadošao kvasac i zamesiti testo.

Nadošlo testo razviti oklagijom i iseci na pravougaonike. Svaki pravougaonik iseci na trake sa leve i desne strane. U sredini pravugaonika naneti krem sir, a zatim uplesti trake da se dobije pletenica.

Pletenice reati u podmazan pleh, ostaviti 15 minuta da narastu, premazati ih razmucenim jajetom, posuti susamom i peci na 220 C oko 25 minuta.

Savet