

## Uskršnja pletenica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **500** g brašna
- **20** g svežeg kvasca
- **1,5** kašika šećera
- **1** kašika soli
- **1** dl mleka
- **1,5** dl jogurta
- **1** kašika pavlake
- **50** ml ulja

#### Za premazivanje:

- **3** kašika margarina za mazanje
- **po potrebi** susam

### Priprema

U mlako mleko sa kašikom brašna i šećera staviti kvasac da nado?e. U vanglicu staviti deo brašna, so, šećer,

ulje, jaje, pavlaku i nadošao kvasac. Testo mešati varjacom u pocetku. Dodavati jogurt (jogurt smlaciti) i ostatak brašna. Umesiti testo pa ostaviti oko pola sata da kisne.

Testo razvuci i premazati ga margarinom i iseci na tri 3 jednake lente. Svaku lentu uviti u rolat. Od rolata isplesti u pletenicu. Staviti u okruglu tepsiju pletenicu (ja sam koristila tepsiju sa obrucom za torte). Ostaviti 20 minuta. Rernu zagrejati na 200°C. Pletenicu premazati jajetom i posuti susamom. Peci dok ne dobije lepu zlatnu boju.

## **Savet**

Ja sam pletenicu stavila uz obru? tako da je u sredini ostala rupa.