

Uskršnja pletenica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 1 belance
- 250 g šećera
- 200 ml ulja
- 1 limun - rendana kora
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kocka kvasca
- 500 ml mleka
- 1/2 kašičice soli
- 2 kašike čokolade u prahu
- 1400 g brašna

Za premazivanje:

- 1 žumance
- 10 kašika džemera
- 5 kašika mlevenih oraha
- 5 kašika mlevenog keksa

Priprema

Kvasac razmutite sa mlekom, dodajte šećer i nekoliko kašika brašna. Pustite da stane kvasac 5 minuta. Za to vreme umutite jaja kao za tortu pa dodajte nadošli kvasac. Dodajte ulje, so, vanilin šećer, izrendanu koru limuna i sa brašnom zamesite testo. Odmah ga podelite na dve jednake lopte i u jedan deo staviti čokoladu u prahu. Mesiti dok se ne ujednaci testo. Ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo, i tamnije i svetlije, podelite opet na dva dela, da bi pletenice bile manje. Svaki deo rastanjiti oklagijom tanko.

Napraviti dve vrste fila. U jednoj ciniji stavite džem i mlevene orahe, a u drugoj džem i mleven keks. Smesu izjednaciti i svetliji deo testa premazivati sa jednom vrstom fila, a tamniji sa drugom. Svaki deo urolati i preseći po dužini na dva dela. Spojiti po tri dela, ali tako da uzmete dve pletanice tamne sa jednim filom i jednu svetliju sa drugim filom. Staviti jednu preko druge i napravite pletenicu.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sva sastojke. Poreajte u plehu sa zamakom i svaku pletenicu premazati sa umućenim žumancetom i uljem. Ostavite ih 10-ak minuta da krenu i peci na 200 C dok ne porumeni. Uživati u divnom ukusu i predstojećim praznicima. Prijatno.

Savet