

## ***Pletenica sa orasima***



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 paket** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 dl** mleka
- **1** jaje
- **1** belance
- **100 g** margarina
- **500 g** brašna

#### **Fil:**

- **150 g** oraha
- **100 g** šećera
- žumance za mazanje
- šećer u prahu za posipanje

### **Priprema**

Paket kvasca rastvoriti u mlako mleko pomešano sa kašičicom šećera i ostaviti desetak minuta da malo odstoji. Dodajte sve sastojke za testo i zamesite. Testo ostavite pokriveno na toplom da se udvostruci. Nakon što testo premesite i razvucite u pravougaonu jufku. Filujte (sastojke za fil prethodno promešajte) razvucenu jufku i urolajte. Tako urolanu štrudlu presecite popreko, po dužini na pola (pazite da fil ne iscuri) i od oba dela uvijajte u pletenicu. Prebacite pažljivo u nauljen pleh, premažite žumancetom i pecite. Zagrejte rernu na najjace i pecite na 200 stepeni dok ne dobije zlatno-braon boju. Pecenu pletenice pospite šećerom u prahu, secite i služite.

**Savet**