

Uskršnja pletenica (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** mekog brašna
- **20 g** kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1/2 l** mleka

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** ulja

Priprema

U 100 ml mlakog mleka razmutiti kvasac sa šećerom i 1 kašikom brašna te ostaviti da nadođe. Polovinu brašna usuti u posudu, dodati nadošli kvasac, so i ostatak mlakog mleka. Postepeno dodavajući preostalo brašno umesiti glatko testo. Prekriti krpom i ostaviti na toplom mestu pola sata da nadođe.

Nakon toga testo premesiti formirajući tri jufke, pa ih pokriti i ostaviti ponovo još pola sata da narastu.

Potom jufke rastanjiti formirajući tri trake.

Od njih napraviti pletenicu i staviti je u pleh obložen pek-papirom.

Pletenicu premazati uljem i ostaviti na toplom mestu dok ne naraste. Premazati razmucenim žumancetom te pletenicu peći na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet