

Pletenice (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1 kašicica** šecera
- **1/2 paketa** sirovog kvasca
- **1** jaje
- **1** belance
- **malosoli**
- **1 šolj** mleka

Za prmazivanje:

- **1** žumance
- **malo** šecera

Priprema

U mlako mleko rastvorite kvasac i dodajte kašicicu šecera, ostavite da malo odstoji. U dublju vanglu dodajte prosejano brašno, razmuceni kvasac jaje i belance, malo soli i zamesite testo. Ostavite sa strane da se smesa udvostruci. Premesite i podelite na manje loptice (za jednu pletenicu su vam potrebne tri). Od loptica napravite duguljaste valjuške i pravite pletenice. Pletenice premažite umucenim žumancetom i pospite sa kristal šecerom. Poreajte u namazanoj tepsiji. Pecite u zagrejanj rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Šecer ce se tokom pečenja malo karamelizovati pa ce dobiti jacu boju.

Savet