

## ***Pekarske pletenice***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **140** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **650 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1** jaje
- **50 g** šecera
- **1 kašičica** soli
- **20 g** svežeg kvasca
- **100 ml** ulja
- **50 ml** jogurta

#### **Za premaz:**

- **1** žumance
- **1 kašičica** ulja
- **1 kašičica** mleka

### **Priprema**

Mlakom mleku dodati kvasac i šecer, pa ostaviti 10 minuta da reaguje kvasac. U dublju činiju sipati brašno, so, ulje, jogurt, jaje, pa dodati mleko sa kvascem i zamesiti testo. Testo mesiti 5 minuta, pa ga ostaviti da naraste 1 h.

Premesiti testo, pa ga iseci na 12 delova (ja sam sekla na 6, pa svaki na pola).

Svaki deo podeliti na 3 dela, rukama valjati da se dobiju 3 prutica, jedan kraj spojiti, isplesti pletenicu, pa drugi kraj opet spojiti prstima tako da se ne otlete.

Staviti pletenice na pek papir u pleh da odmore 15 minuta. Premazati ih sjedinjenim žumancetom, kašikom ulja i kašikom mleka.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C 15-tak minuta.

## **Savet**