

## *Slatka pletenica*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **200 ml** mlakog mleka
- **50 ml** ulja
- **2 kašike** šećera
- **1 kašicica** soli
- **50 ml** mlake vode
- **1** jaje (za premazivanje)
- **1/2 teglice** pekmeza

### **Priprema**

U mlakoj vodi staviti kašiku šećera, dodati izmrvljen kvasac i ostaviti tako neko vreme dok kvasac nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, so, ostatak šećera, ulje i mleko. Dodati kvasac i umesiti testo. Ostaviti testo na toplom mestu da se udvostruci.

Premesiti testo i podeliti ga na tri obge. Ostaviti ih još 5 minuta da odmore. Zatim svaku oklagijom razvuci tanko. Koristiti tri razlicita pekmeza, ja sam stavila pekmez od kajsije, šljive i dunje. Premazati pekmezom, svaki deo uviti u rolata, pa sva tri rolata uplesti u pleteneicu.

Staviti pletenicu u tepsiju. Uključiti rernu na 180 stepeni. Umutiti jedno jaje pa premazati pletenicu. Ostaviti je tako u tepsiji da odmara oko deset minuta, a onda staviti da se pece oko 30 minuta. Ako je dobila zadovoljavajuću boju, a sredina nije skroz pecena onda prekriti folijom, pa vratiti u rernu još desetak minuta da se pece. Proveriti drvenim štapićem da li je sredina pecena.

## **Savet**