

Slatka pletenica



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gbrašna
- **20** gkvasca
- **200** mlmlakog mleka
- **50** ml ulja
- **2** kašikešecera
- **1** kašicica soli
- **50** mlmlake vode
- **1**jaje (za premazivanje)
- **1/2** teglicepekmeza

Priprema

U mlakoj vodi staviti kašiku šecera, dodati izmrvljen kvasac i ostaviti tako neko vreme dok kvasac nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, so, ostatak šecera, ulje i mleko. Dodati kvasac i umesiti testo. Ostaviti testo na toplo mjestu 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 rolat, pa sva tri rolata uplesti u pleteneicu.

Staviti pletenicu u tepsiju. Ukljuciti 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 zadovoljavajucu boju, a sredina nije skroz pecena onda prekriti folijom, pa vratiti u rernu još desetak minuta da se pece. Proveriti drvenim štapicem da li je sredina pecena.

Savet