

## *Pletenice sa makom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna
- **4 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1,5 kašike** šećera
- **3 kašike** kiselog mleka
- **1 šoljica** ulja
- **375-400 ml** tople vode
- **100 g** mlevenog maka

### **Priprema**

Prosejanom brašnu dodati mak, so i šećer, promešati, pa ubaciti suvi kvasac, kiselo mleko i ulje, pa toplom vodom umesiti elasticno testo. Oblikovati ga u kuglu i ostaviti da se udvostruci.

Podeliti testo na loptice željene velicine, vodeći računa da za svaku pletenicu treba tri. Rukama svaku lopticu oblikovati u vrpce.

Pri vrhu spojiti tri vrpce, pa plesti pletenicu.

Upleteno testo malo stisnuti sa oba kraja, da se vrpce lepo priljube. Ostaviti da odmore dok se pecnica greje, a onda na svaku staviti komadic margarina i peci da fino porumene.

**Savet**