

## Dupla pletenica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1 šoljica** ulja
- **250 ml** slatke pavlake
- **1** jaje
- **nekoliko zrna** suvog grožđa
- **1** jaje za premaz
- **malo** šećera u prahu

## Priprema

Brašno prosejati i pomešati sa solju i šećerima. Potom staviti suvi kvasac i opet pomešati pa sipati jaje umuceno ovlaš viljuškom i ulje i postepeno dodavati slatku pavlaku koju smo smlacili i umesimo elasticno testo. Prekriti ga krpom i ostaviti da nadođe. Kad je testo naraslo, podelimo ga na dve lopte. Svaku od njih podelimo na tri loptice. Svaku razvaljamo u pantljike. Uzmemo po tri vrpce od prve lopte i upletemo pletenicu. Krajeve spojimo i podvrnemo ispod, ucvrstimo da se tokom pečenja ne bi "rascvetale". Malo je protresemo da se lepo sabije. Ostavimo prvu pletenicu na stranu i ponovimo postupak sa preostale tri pantljike i ispletemo još jednu pletenicu.

Prvu pletenicu malo pritisnemo oklagijom po sredini i na nju postavimo drugu. Malo je "doteramo" i ostavimo da odmara.

Ugrejemo pecnicu, porežamo zrna suvog grožđa po pletenici i celu premažemo umucenim jajetom. Peci pletenicu da fino porumeni i pospemo obilno šećerom u prahu zamirisanim vanilinom.

## **Savet**