

Dupla pletenica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašicicesuvog** kvasca
- **1 kašicicašecera**
- **1vanilin** šecer
- **1 šoljicaulja**
- **250 mlslatke pavlake**
- **1jaje**
- **nekoliko zrnasuvog groža**
- **1jaje za premaz**
- **malošecera u prahu**

Priprema

Brašno prosejati i pomešati sa solju i šecerima. Potom staviti suvi kvasac i opet promešati 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 nadoe. Kad je testo naraslo, podelimo ga na dve lopte. Svaku od njih podelimo na tri loptice. Svaku razvaljamo u pantljičke. Uzmemo po tri vrpce od prve lopte i upletemo pletenicu. Krajeve spojimo i podvrnemo ispod, ucvrstimo da se tokom pecenja ne bi "rascvetale". Malo je protresememo da se lepo sabije. Ostavimo prvu pletenicu na stranu i ponovimo postupak sa preostale tri pantljičke 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,poreamo zrna suvog groža po pletenici i celu premažemo umucenim jajetom. Peci pletenicu da fino porumeni i pospemo obilno šećerom u prahu zamirisanim vanilinom.

Savet