

Pletenica sa jabukama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** kvasac
- **200 ml** mleka
- **1** **čaša** od jogurta
- **1 kg** rendanih jabuka
- **1** kašik griza
- **200 g** šećera
- cimet

Priprema

Zamesiti testo od brašna, kvasca, ulja i mleka. Ostaviti da nadoe. Jabuke izrendati na krupno rende i dinstati sa 200 g šećera i dodati cimet po želji. Testo podeliti na dva dela. Jedan deo razviti oklagijom na sto posuti dinstane jabuke i prekriti drugim delom razvijenog testa otprilike da dobijete pravougaonik. Pripremiti podmazan pleh uljem. Seci testo u trakama polako uvtati i reati u pleh. Peci 25 minuta na temperaturi od 220 C. Možete reati i u okruglu tepsiju.

Savet

Jednostavna i jeftina poslastica. Prijatno!