

## *Pletenica sa suvim grožem*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** brašna
- **3** žumanceta
- **1/2 kašičice** soli
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** mleka
- **+1,5-2 dl** mleka
- **1** žumance za premazivanje

#### **Za fil:**

- **2 kašike** masti
- **3 kašike** šećera
- **50 g** suvog groža

### **Priprema**

U 1 dl mleka sa šećerom potopiti kvasac i ostaviti da kisne. U ciniju sipati brašno, žumance, so, uskisli kvasac i mlako mleko te rukom umesiti srednje meko testo. Podeliti ga na tri obge.

Svaku obgu oklagijom malo razviti.

Mast i šećer izmešati pa time premazati testo. Ostaviti da odmori 15 minuta.

Zatim posuti suvim grožem.

Uviti u rolat. Zatim ga zaseći na 2 mesta (tri trake).

Blago uplesti u pletenicu. Staviti ih u pleh. Ostaviti da odstoje 1 sat.

Premazati ih žumancetom.

Peci na 200 stepeni dok ne porumene, oko 15 minuta.

## **Savet**