

Slatka pletenica (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g brašna
- **20** g kvasca
- **50** ml ulja
- **2** kašike šećera
- **1** kašičica soli
- **50** ml mlake vode
- **1** jaje za premazivanje
- **1** tegla pekmez

Priprema

U mlakoj vodi staviti kašiku šećera, dodati izmrvljen kvasac i ostaviti tako neko vreme dok kvasac nadođe. U posudu za mešenje staviti brašno, so, ostatak šećera, ulje i mleko. Dodati kvasac i umesiti testo. Ostaviti testo na toplom mestu da se udvostruci. Premesiti testo i podeliti ga na tri obge. Ostaviti ih još 5 minuta da odmore. Zatim svaku oklagijom razvuci tanko. Koristiti tri različita pekmeza, ja sam stavila pekmez od kajsije, šljive i dunje. Premazati pekmezom, svaki deo uviti u rolat, pa sva tri rolata uplesti u pletenicu. Staviti pletenicu u tepsiju. Uključiti rernu na 180 stepeni. Umutiti jedno jaje pa premazati pletenicu. Ostaviti je tako u tepsiji da odmara oko deset minuta, a onda staviti da se pece oko 30 minuta. Ako je dobila zadovoljavajuću boju, a sredina nije skroz pecena onda prekriti folijom, pa vratiti u rernu još desetak minuta da se pece. Proveriti drvenim štapićem da li je sredina pecena. Kada se dobro ohladi iseci je na parcad.

Savet