

## **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**šecera
- **1 kašik**icasoli
- **50 ml**mlake vode
- **1**jaje za premazivanje
- **1 tegla**pekmez

### **Priprema**

U mlakoj vodi staviti kašiku šecera, dodati izmrvljen kvasac i ostaviti tako neko vreme dok kvasac nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, so, ostatak šecera, ulje i mleko. Dodati kvasac i umesiti testo. Ostaviti testo na topлом 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 razlicita pekmeza, ja sam stavila pekmez od kajsije, šljive i dunje. Premazati pekmezom, svaki deo uviti u rolat, pa sva tri rolata uplesti u pleteneicu. Staviti pletenicu u tepsiju. Ukljuciti 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 zadovoljavajucu boju, a sredina nije skroz pecena onda prekriti folijom, pa vratiti u rernu još desetak minuta da se pece. Proveriti drvenim štapicem da li je sredina pecena.Kada se dobro ohladi iseci je na parcad.

**Savet**