

Kukuruzne pletenice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **20 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **300 g** brašna
- **200 g** kukuruznog griza (palente)
- **1,5 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **80 g** margarina

Premaz:

- **1** jaje

Priprema

U toplom mleku rastvorite šecer i kvasac i ostavite da zapeni. U odgovarajućoj posudi za mešenje pomešajte kukuruzni griz, so i jaja, dodajte nadošli kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesite mekano testo. Pokrite posudu krpom i ostavite testo da naraste. Radnu površinu posipite palentom i razvucite testo. Polovinu testa premažite omekšalim margarinom i preklopite drugom polovinom testa. Pritisnite krajeve prstima da se spoje. Isecite oštrom nožem trake širine 5 cm i po sredini svake napravite rez, ali ne do kraja. Okrenite testo par puta prema unutra da napravite pletenicu. Poreajte ih u pleh obložen papirom i ostavite još 15-ak minuta da narastu. Pre pečenja premažite pletenice umućenim jajetom. Zagrejte rernu na 180 stepeni i ispecite pletenice dok ne porumene.

Savet