

Plethenice sa susamom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbrašna**
- **1 kockakvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **2 kašikemasti**
- **2 male kašicicesoli**
- **500 ml mleka**
- **200 g susama**
- **1 jaje**
- **1 jaje za premazivanje**

Priprema

Razmutiti kvasac sa kašicicom šecera i malo toplog mleka (od ukupne kolicine) i ostaviti da uskisne.

Zatim dodati mast, jedno jaje, so, ostatak toplog mleka i postepeno dodavajuci brašno umesiti testo. Ostaviti testo oko 30 minuta da naraste. Zatim ga premesiti i razviti oklagijom. Testo iseci na trake.

Svaku traku izvaljati da se dobiju valjcici, a onda uzimati po tri i formirati male plethenice. Svaku plethenicu premazati izmucenim jajetom pa tako namazanu umociti u susam. Poredjati plethenice u tepsiju i ostaviti da odstoje još oko 15 minuta, a onda ih staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 20 minuta.

Savet