

Pletenice sa susamom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašike** masti
- **2 male kašičice** soli
- **500 ml** mleka
- **200 g** susama
- **1** jaje
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

Razmutiti kvasac sa kašičicom šećera i malo toplog mleka (od ukupne količine) i ostaviti da uskisne.

Zatim dodati mast, jedno jaje, so, ostatak toplog mleka i postepeno dodavajući 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 pletenice. Svaku pletenicu premazati izmucenim jajetom pa tako namazanu umociti u susam. Poredjati pletenice u tepsiju i ostaviti da odstoje još oko 15 minuta, a onda ih staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 20 minuta.

Savet