

## *Pletenica sa orasima*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **150 g** svježeg sira
- **1** jaje
- **75 g** šećera
- **6** kašikaulja
- **250 g** brašna
- **1** kesica praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **250 g** mljevenih oraha
- **100 g** šećera
- **1** kesica vanilin šećera
- **50-100 ml** mlijeka
- **malocimeta**

#### **i još:**

- **60 g** prah šećera
- **malo** mlijeka ili limunovog soka

### **Priprema**

Sjediniti svježi sir, šećer, jaje i ulje. Dodati brašno i prašak za pecivo, pa zamijesiti tijesto. Uviti u prozirnu

foliju i ostaviti u frižider oko pola sata. Sjediniti mljevene orahe, šećer i vanilin šećer, pa dodati cimet. Polako dodavati mlijeko, da se dobije smjesa nalik pasti (ne smije biti previše rijetko, pa pažljivo sipajte mlijeko, uz neprestano miješanje).

Na pobrašnenoj radnoj plohi razvaljati tijesto. Premazati filom od oraha...

... pa zarolati.

Oštrim nožem prerezati rolat na pola citavom dužinom (osim dijela na početku), pa isprepletati u pletenicu.

Staviti u pleh, premazan uljem ili obložen pek papirom. Premazati žumancem.

Peci na 180 C oko 40 minuta.

Sjediniti prah šećer sa malo mlijeka ili limunovog soka, pa pecenu pletenicu prošarati.

Prohladiti, pa rezati na parcad.

## **Savet**

Poslužiti uz kafu ili čaj.