

Integralna pletenica sa prazilukom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **20 g** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **250 ml** mleka
- **50 ml** vode
- **50 g** margarina
- **1** jaje za premazivanje
- **20 g** mix semenki
- **200 g** šampinjona
- **1** veci praziluk
- **3 kašike** ulja
- **600 g** integralnog brašna

Priprema

U maloj posudi izmrviti kvasac i pomešati ga sa šećerom. Naliti preko vodu, koja treba da je mlaka. Ostaviti kvasac da nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, jedno jaje, omekšali margarin, so, i mlako mleko. Dodati nadošli kvasac i umesiti testo.

Ostaviti testo na toplom mestu da naraste dok se sprema nadev. Iseckati šampinjone i praziluk. U tiganju sipati

ulje pa staviti iseckane šampinjone. Malo ih posoliti pa dodati iseckan praziluk.

Prziti sve zajedno desetak minuta. Onda skloniti sa vatre i ostaviti da se malo prohladi. Testo podeliti na tri obge. Svaku obgu razviti po dužini.

Podeliti nadev na testo pa svako testo uviti u rolat. Sada ta tri rolata uviti u pletenicu. Staviti u tepsiju na kojoj je stavljen pak papir. Premazati pletenicu sa izmucenim jajetom i posuti semenkama. Ostaviti tako u tepsiji 15 minuta, a onda staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se pece 30-40 minuta (zavisi od rerne).

Kada je peceno izvaditi tepsiju, pokriti pletenicu folijom, a preko folije staviti krpu i ostaviti tako da se ohladi.

Savet