

Mirisne pletenice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml** mlakog mleka
- **25 g** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1,5 kašicica** soli
- **50 ml** ulja
- **600 g** brašna
- **1** jaje

Za premazivanje:

- **100 g** masti

Za premazivanje:

- **1** jaje (umuceno)

Za posipanje:

- **po ukusu** italijanski zacin
- (majcina dušica, lovorov list , origano,
- ružmarin, majoran, bosiljak, žalfija)

Priprema

U toplo mleko umešati izmravljen kvasac, šećer i 2 kašike brašna. I ostaviti da nadoe. U gotov kvasac dodati jaje, ulje i so. I uz postepeno dodavanje brašna umesite mekano testo i ostaviti testo da naraste da se udupla. Radnu površinu posipiti brašnom izruciti testo i razvuci oklagijom na pravougaonik (1/2 cm debljine) i premazati mekom mašću, posuti malo zacanima pa preklopiti sa obe strane ka sredini. Pritisniti krajeve prstima da se lepo zalepe i blago oklagijom precij pa seci na tanje pravougaonike. Svaki pravougaonik zaseci uzdužno na sredini. Jedan kraj izviti na unutra, a drugi kraj na spolja. Reati na pleh obložen papirom za pecenje. Umutiti jaje pa premazati pecivo o odgore posipati zacinom. Peci 20-25 minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Kada je peceno izvaditi iz rerne pa pokriti vlažnom krpom.

Savet