

Pletenice sa viršlama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **50 ml** ulja
- **1 jaje**
- **200 ml** toplog mleka
- **1 kašicica** šećera
- **5 komada** većih viršli (ili 10 manjih viršli)
- Za premaz:
 - **1 jaje**
 - **2 kašika** mleka

Priprema

U posudu sipati brašno, so, šećer i suvi kvasac. Izmešati. Dodati jaje, ulje i toplo mleko. Ukoliko koristite svež kvasac onda ga razmutite u toplom mleku sa šećerom i ostavite da naraste pa tek onda dodati u brašno.

Umesiti mekano testo. Ostaviti testo da naraste.

Naraslo testo staviti na pobrašnjenoj podlozi i razviti tanko. Iseci kvadrate. Na svakom kraju kvadrata staviti viršlu. (Ja sam koristila veće viršle, pa sam ih sekla na pola).

Kvadrata zamotati u rolnicu.

Makazama zaseci na 4-5 mesta testo i viršlu, ali ne do kraja.

Zatim naizmenicno okretati zasecene delove, da se dobije oblik pletenice.

Poreati u pleh obložen pek papirom. Prekriti krpom i ostaviti oko 10 minuta da narastu.

Premazati umucenim jajetom.

Pletenice peci na 200 C oko 20 minuta. Vruce premazati sa malo mleka. Ostaviti da se prohlade.

Služiti tople uz jogurt, kiselo mleko ili pavlaku! Prijatno!

Savet

Odline su za doruak ili veeru! Od navedene mere dobiju se 10 pletenica!