

Pleteni venac sa suvim vocem



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna T-400
- **1+1** jaje
- **150 ml** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **100 g** margarina
- **1 kašika** šećera
- **prstohvat** soli

Nadev:

- **100 g** suvih kajsija
- **100 g** suvih smokvi
- **100 g** suvog grožđa
- **50 g** suvih šljiva
- **50 g** oraha
- **200 g** džem od kajsije

Za posipanje:

- **1 kesica** burbon vanil šećera

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac i promešati, dodati otopljeni margarin, šećer, so i izmuceno jaje. Umesiti glatko testo postepeno dodavajući brašno. Ostaviti da miruje 15 minuta za to vreme suvo voće i orahe iseckati.

Testo raztanjiti oklagijom premazati džemom i po njemu rasporediti suvo voće i orahe.

Urolati i preseći po dužini i uplesti.

Krajeve pletenice slepiti da bi se dobio oblik venca. Venac prebaciti u podmazan pleh premazati ga jajetom i posuti burbon šećerom. Ostaviti 15 minuta da nadoe.

Peci u zagrejanj rerni na 200C oko 25 minuta dok ne porumeni.

Savet

Za nadev možemo koristiti i mak, mlevene orahe po sopstvenom izboru.