

Šarene pletenice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Prvo testo:

- 300 g brašna
- 150 ml mleka
- 20 g kvasca
- 1 kašičica šecera
- 1 kašičica soli
- 2 kašike ulja

Drugo testo:

- 300 g integralnog pšenice brašna
- 150 ml vode
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 20 g kvasca
- 2 kašike ulja

Trece testo:

- 300 g brašna
- 80 g ajvara
- 120 ml vode
- 40 ml ulja
- 20 g kvasca
- 1 kašičica šecera

- 1/2 kašičice soli

Ostalo:

- 1 jajce za premazivanje

Priprema

Prvo testo: Kvasac pomešati sa šećerom i toplim mlekom. Kada nadoe dodati ulje, so i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da naraste.

Drugo testo: Kvasac pomešati sa šećerom i mlakom vodom i ostaviti da nadoe. Zatim dodati brašno, ulje i so, pa umesiti testo. Ostaviti testo da naraste.

Trece testo. Kvasac pomešati sa šećerom i mlakom vodom. Ostaviti da nadoe. Onda dodati ajvar, ulje, so i brašno. Umesiti testo i ostaviti da naraste.

Naraslo testo, svako podeliti na 6 obgi. Razviti obgu pa od nje iseci po 6 traka. Uzimati po jednu od svake boje i napraviti pletenicu. Poreati pletenice u tepsiju.

Premazati ih umucenim jajetom, ostaviti još desetak minuta dok se greje rerna. Staviti pletenice da se peku oko 20 minuta na 200 stepeni.

Kada se ohladi poslužiti.

Savet