

Pletenica sa orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **2 kašike** šecera
- **50 ml** ulja
- **1** žumance
- **2,5 dl** mleka
- **po ukusu** ribane korice limuna

Za premaz:

- **300 g** oraha
- **oko 1,5 dl** mleka
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanil šecera

Za premaz:

- **1** belance

Priprema

Razmutiti kvasac u toplo mleko sa kašičicom šecera i brašna pa ostaviti da kvasac naraste. Zatim dodati šecer, ulje, žumance i naribanu limunovu koricu i zamesite srednje meko testo i ostavite da odmara oko 30-tak minuta.

Pripremiti fil: Orahe preliterati vrućim mlekom i šećerom i dodati i vanilin šećer.

Testo podelite na tri dela i svaki deo rastanjiti u pravougaonu koru. Premazati filom pa uviti u rolnicu. Svaku rolnicu još malo razvuc u dužinu i uplesti pletenicu. Prebaciti u kalup obložen pek papirom i ostavite da odmara još malo dok se rerna zagreje.

Pre pečenja premazati umućenim belancetom i peći na 180 C oko 30-tak minuta, po potrebi pokriti papirom za pečenje ili folijom. Gotovu prohladjenu štrudlu posipati šećerom u prahu.

Savet