Edinke

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **1**jaje
- **1**belance
- **3 kašike**kisele pavlake
- **100 ml**ulja
- **350 ml**tople vode
- **1 kocka**kvasca

Ostalo:

- **nekoliko**viršli
- **1** žumance za premaz
- **malo**mleka
- **malo**semenja susama i curikota

Priprema

Brašno prosejati, a kvasac podici. Posoliti ga i pošeceriti, umešati pavlaku, jaje, belance i ulje, te toplom vodom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da nadolazi.

Radi lakšeg rukovanja, izdeliti testo na 4 lopte, pa svaku rasuci u pravougaonik.

Prepoloviti koru po širini na dva dela, a onda seci trake. Sa donje strane do pola napraviti tri zareza, da se dobiju trakice koje cemo uplesti u pletenicu.

Viršle preseci na pola, pa svaku razrezati po dužini. Na gornju stranu položiti komadic viršle, sakupiti testo sa strane, da se prekrije, a onda uplesti trake. Dobijenu pletenicu vratiti preko gornjeg dela i krajeve podaviti ispod, da se ne bi podigla prilikom pecenja.

Ostaviti peciva u plehu obloženo pek papirom da nadolaze.

Pre pecenja ih premazati žumancetom razreenim sa malo mleka i posuti susamom i curikotom.

Peci da fino porumene.

Savet