

Uskršnja pletenica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **125 g** omekšalog margarina
- **3 dL** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **150 g** sira
- **1 kašika** susama

Priprema

U mleko staviti šećer, kvasac i jednu kašiku brašna i ostaviti da naraste. U posudu staviti brašno, so, umuceno jaje, omekšali margarin i zamesiti naraslim kvascem i ostaviti na toplom 1 sat. Testo premesiti dodati sir i razraditi. Podeliti na 2 dela i oba razvaljati u štapove. Jedan premazati žumancetom, a drugi posuti susamom. Spojiti obe štapove i uviti u pletenicu, saviti u krug, spojiti i staviti u tepsiju. Ostaviti da naraste 30 minuta. Peci 40 minuta na 200 stepeni, dok ne dobije zlatno smeđu boju.

Savet