

Pletenica



Sastojci

Za testo:

- 600 g brašna
- 125 ml mleka
- 125 ml kisele vode
- 2 kašičice soli
- 2 kašičice šecera
- 1/2 kocke kvasca
- 1 jaje1 žumance
- 3 kašike ulja
- 20 g margarina

Ostalo:

- 30 g margarina (za premazivanje testa)
- 1 kisela pavlaka
- 50 g kackavalja
- 1 jaje za premazivanje pletenice
- susam za posipanje

Priprema

Sjediniti mleko i kiselu vodu, zagrejati da bude mlako, pa dodati kašičicu šecera, 1 kvasac i ostaviti da nadoe.

U posudu sjediniti jaje, žumance, ulje, 1 kašičicu šecera, 2 kašičice soli i 20 g margarina. Dodati i mleko sa kiselom vodom i kvascem, brašno i umesiti testo. Ostaviti testo pola sata da nadoe.

Nadošlo testo premesite i podelite na tri jednaka dela. Svaki deo testa, posebno razvucite i premazite

margarinom, pa 1/3 kisele pavlake i narendati kackavalja. Svaki deo posebno urolati.

Od tri rolne napraviti pletenicu, a krajeve saviti ispod. Pletenicu premažite sa jajetom ili ostatkom belanca i pospite susamom. Rernu zagrejati na 220 C i peci dok ne porumeni.

Recept je poslala Višnja Jovanic Žaki, Subotica.