

Uskršnja pletenica



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 20 g kvasca
- 1 kašika soli
- 1,5 kašika šecera
- 1 dl mleka
- 1,5 dl jogurta
- 1 kašika pavlake
- 0,5 dl ulja
- 1 jaje

Za premazivanje:

- 3 kašike margarina za mazanje
- 1 jaje
- susam za posipanje

Priprema

U mlako mleko sa kašicom brašna i šecera staviti kvasac da nadodje.

U ciniju za mešenje sipati deo brašna, so, šecer, ulje, jaje, pavlaku i nadošao kvasac, pa testo u početku mesiti sa varjačom. Uz dodavanje umucenog jogurta i ostatka brašna umesiti testo, pa ga ostaviti 30 min da kisne.

Uskiso testo rasklagijati u oblik pravougaonika, pa ga premazati sa margarinom, a zatim iseci na 3 jednake lente po dužini. Svaku lentu uviti kao rolat, ukupno 3, pa od njih isplesti pletenicu. Staviti je u podmazan okrugao pleh, pokriti i ostaviti 20 min da odmara.

Rernu zagrejati na 200 C pletenicu premazati sa umucenim jajetom, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni oko 30 min.