

Slavski kolac - pletenica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **650-700 g** brašna
- **1** kocka kvasca
- **300 g** toplog mleka
- **1** kašika soli
- **1** kašičica šećera
- **1** jaje
- **2-4** kašike ulja
- **20-30 g** omekšanog margarina

Za fil i premazivanje:

- **1** žumance
- **2** dl kisele pavlake
- **2** kašike susama

Priprema

U nadosli kvasac u mleku, dodati jaje, ulje, so, brašno i margarin. Testo rukom izraditi, meko i glatko. Ostaviti da naraste oko pola sata. Podeliti na tri dela i ponovo malo premesiti i ostaviti ponovo 20 minuta da odstoji. Svaku lopticu razvaljati oklagijom u pravougaoni oblik i filovati sa 1/3 pavlake. Urolati i napraviti pletenicu od tri rolnice. Odozgo premazati ulupanim žumancetom i posuti susamom. Pre pečenja po pletenici izrendati malo margarina. Peci na 220 C oko pola sata.

Savet

Ovaj recept možete iskoristiti za sve vrste slavlja kao i za Uskrs ali u sredinu možete staviti šarena jaja.