

Zanimljive pletenice



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **900 g**brašna
- **500 ml**Moja kravica mleka
- **10 kašikaulja**
- **1 kockicakvasca**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica**šecera

Za premazivanje testa:

- **50 g**margarina
- **250 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira

Za premazivanje pletenica:

- **1 jaje**
- susam

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa šecerom i kašikom brašna. Kad nadoe, uliti u brašno, dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Testo vratiti u ciniju, prekriti krpom i ostaviti na topлом da nadoe (bar da se udupla). Zatim izruciti testo na radnu površinu, onako kako je bilo u ciniji. Odmah razvuci testo u koru debljine oko 1 cm, premazati margarinom, pa **Moja Kravica Kuhinjica sitnim sirom**, i uviti u rolat. Sacekati 10-ak minuta,

pa premesiti testo. Ja sam testo odokativno podelila na 5 loptica, neke su bile veće, a neke manje, u zavisnosti od velicine pletenica.

Prva pletenica je najlakša za pravljenje. Lopticu razvuci u što duži kaiš. Odrediti sredinu, približiti krajeve, pa obmotati jedan oko drugog. Zatim spojiti krajeve dobijene pletenice da se dobije krug.

Drugu lopticu razvuci tako u što duži kaiš, a onda ovlaš preci oklagijom preko nje, da se malo spljošti. Nožem zaseci jednu stranu kaiša po dužini na oko 1 cm širine. Zatim na jednom kraju staviti prst i kaiš motati oko prsta. Na kraju "latice" usmeriti ka spolja.

Malo vecu lopticu podeliti na dva dela, pa ih razvuci što više i staviti kaiševe jedan preko drugog, tako da formiraju krst. Donjem kaišem treba obmotati gornji kaiš kao što je prikazano na slici u gornjem desnom uglu, i tako ukrštati naizmenično dok se ne doe do kraja. (Ceо postupak je na slikama).

Lopticu podeliti na 4 kaiša i spojiti im vrhove. Prvi kaiš staviti između 2. i 3. etvrti kaiš staviti između novodobijenog 1. i 2., i tako naizmenično do kraja.

Poslednju lopticu podeliti na 6 delova, i svaki razvuci u kaiš. Prvo staviti dva kaiša sa razmakom između, preko njih staviti 3 kaiša i formirati krst, i na kraju staviti poslednji kaiš preko ova 3, a na mestu gde je razmak. Tako ćete dobiti 4 kraka sa po 3 kaiša od kojih treba isplesti pletenice. Na kraju se spoje po dva kraka.

Pletenice staviti u podmazan pleh, prekriti krpom i ostaviti 20-30 minuta da nadou. Zatim ih premazati umucenim jajetom i posuti susam. Peci oko 30 minuta na 200 C.

Savet