Pletenice sa palentom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**brašna
- **200 g**palente
- **250 ml**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **1,5 kašicica**soli
- **2 kašicice**šecera
- **2**jajeta

Za premazivanje:

- **80 g**maslaca

Priprema

U mleko staviti kašicicu šecera, pa ga staviti da se ugreje. U mlako mleko staviti kvasac da uskisne. U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati sve navedene sastojke, kao i pripremljeni kvasac, pa zamesiti testo. Ostaviti testo da udvostruci svoju zapreminu.

Radnu površinu posuti palentom, pa izruciti uskislo testo. Razviti testo u pravougaoni oblik (meni je više ispao ovalni oblik), pa pola testa premazati sa umucenim maslacem.

Preklopiti testo i oklagijom malo preci preko njega, da se slepe ivice i da još malo rastanji testo.

Iseci testo na trake, željene velicine. Svaku traku iseci po sredini, ali ostaviti po 1 cm na oba kraja neisecen.

Obe strane isecenog testa okrenuti po nekoliko puta unutra i formirati pletenicu.

Pletenice poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da odmore, dok se rerna ugreje na 190 C. Naraslo testo premazati mešavinom žumancete i malo mleka.

Kada testo porumeni izvaditi ga, pokriti krpom i ostaviti da se malo prohladi. Poslužiti uz sir, jogurt...

Savet