

Božićna slatka pletenica



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje (od 250 ml)**mekog brašna
- **1 šoljaoštrog** brašna
- **1 šoljam**lakog mleka
- 2žumanca
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1 kockasvežeg** kvasca
- **5 kašika**šecera
- **1/2 kašicicesoli**
- **10 kašika**otopljenog maslaca
- **1 naribana kora** limuna ili narandže
- **100 gsuvog** groža

Za premaz:

- **1belance**

Priprema

U zdelu sipati brašno, po rubovima so, u sredinu brašna, napraviti rupu i sipati toplo mleko, izmrvti kvasac u mleko i posuti šecerom. Ostaviti da kvasac pocne da radi. Potom dodati žumanca, maslac koji ste otopili, vanilin šecer, naribani koricu narandže. Sve zajedno izmešati. Umesiti fino nelepljivo testo, ako je potrebno dodati

malo brašna dok se mesi, dodati suvo grože. Dobro testo mesiti na radnoj površini. Staviti testo u zdelu i ostaviti prekriveno da se diže. Kad je testo naraslo, izvaditi iz zdele. Testo izvagati i napraviti deset jednakih loptica. Rukama valjati testo i pravite trake dužine oko 60 cm. Uzeti 6 traka, 3 sa jedne strane, 3 sa druge strane. Vrhove svih 6 traka spojiti. Plesti pletenicu. Pletenicu staviti u tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Po sredini pletenice tankom oklagijom napraviti udubljenje po dužini, premazati sa umucenim belanjkom i staviti drugu pletenicu koju ste ispleli 2x2, dve trake sa jedne strane, dve sa druge, isplesti. Krajeve podvuci ispod pletenice. Prekriti krpom i ostaviti da se diže, oko 30 minuta. Pre pecenja premazati pletenicu sa umucenim belancetom i staviti u toplu rernu na 170 oko 45 minuta. Gotov kolac ohladiti i posuti šecerom u prahu.

Savet

Ako volite u ovaj kola možete staviti kandirano voe.