

Pletenica sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **3** žumanceta
- **1/2 kašičice** soli
- **20 g** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 dl** mleka
- **+1,5-2 dl** mleka
- **1** žumance za premazivanje

Za fil:

- **2 kašike** masti
- **3 kašike** šećera
- **50 g** suvog grožđa

Priprema

U 1 dl mleka sa šećerom potopiti kvasac i ostaviti da kisne. U ciniju sipati brašno, žumance, so, uskisli kvasac i mlako mleko te rukom umesiti srednje meko testo. Podeliti ga na tri obge.

Svaku obgu oklagijom malo razviti.

Mast i šećer izmešati pa time premazati testo. Ostaviti da odmori 15 minuta.

Zatim posuti suvim grožem.

Uviti u rolat. Zatim ga zaseci na 2 mesta (tri trake).

Blago uplesti u pletenicu. Staviti ih u pleh. Ostaviti da odstoje 1 sat.

Premazati ih žumancetom.

Peci na 200 stepeni dok ne porumene, oko 15 minuta.

Savet