

Slatka pletenica

Ovo je ono sto vam prvo padne na pamet dok kuvate prvu jutarnju kafu ili caj :)

1 Brañino pomeñjati sa suvim kvascem, dodati umuñena jaja, suvo groñe, narendanu koru od limuna i pomorandñe, vanilin i ñuti ñeñer i sve zamesiti sa mlakim mlekom da se dobije glatko testo. Ostaviti ga na toplom da se digne.

2

3

4 Kada testo nadodje, rastanjiti na pobrañjenoj radnoj povrñini i podeliti ga na 6 delova i svaki komad oblikovati - duguljasto zarezati po duñini skroz do vrha na 3 dela i napraviti pletenicu.

5

6

7 Premazati belancetom, posuti ñeñerom i staviti u podmazan pleh da se peñe na 200 stepeni 30 minuta.

Sastojci:

brasna	500 g
suvi kvasac	1
zutog secera	50 g
ulja	50 ml
suvog grozdja	50 g
soli	malo
vanilin secer	1
mleka	200 ml
rendane kore limuna i pomorandze	malo

Napomena:

Slatku pletenicu posluñiti sa medom,

