

# Sladke mlečne pletenke (Okusno.je)

Če se želite že zjutraj malce pocrkljati, bodo rahle in mehke mlečne pletenke ravno pravšnja izbira. Zraven se odlično prileže skodelica toplega napitka ali kozarec sveže iztisnjenega pomarančnega soka. Za še večji užitek, si pletenke privoščite z marmelado ali medom.



## SESTAVINE

30 g svežega kvasa  
250 ml mlačnega mleka  
120 g masla  
50 g sladkorja + 1 žlička  
3 rumenjaki  
drobno naribana  
lupinica ene limone  
0,25 žličke cimeta v  
prahu  
500 g moke  
1 ščepec soli  
1 jajce za premaz  
mandljevi lističi in mak  
za posip  
sladkor v prahu

Najprej pripravimo kvasec: v posodico vlijemo 1/3 mlačnega mleka ter vanj nadrobimo kvas, ki mu dodamo žlico moke in žličko sladkorja. Vse skupaj dobro premešamo, da dobimo gladko zmes. Posodico postavimo na toplo mesto in pustimo, da kvasec vzhaja približno 15 minut).

Na kuhalnik pristavimo kozico z maslom in ga stopimo na nizki temperaturi. Kozico odstavimo in ko se stopljeno maslo ohladi do mlačnega, vanj vmešamo rumenjake, sladkor, limonino lupinico in začimbe.

V večjo skledo presejemo moko in na sredini naredimo jamico, v katero vlijemo vzhajani kvasec. Po moki okoli jamice potrosimo sol. Prilijemo jajčno-masleno zmes in preostanek mlačnega mleka ter sestavine premešamo, da dobimo grobo testo, ki ga stremo na pomokano delovno površino in gnetemo toliko časa, da postane mehko in voljno. Testo oblikujemo v kepo, pokrijemo s čistim prtčem in vzhajamo toliko časa, da naraste na dvojno količino.

Vzhajano testo na hitro pregnetemo, potem pa ga razdelimo na približno 120 gramov težke kose. Posamezne kose razrežemo na šest delov, ki jih z dlanmi zvaljamo v približno 20 centimetrov dolge svaljke. Vzamemo tri ali šest svaljkov in jih poljubno prepletamo med seboj, da dobimo okrogle pletenke, ki jih položimo na pekač, ki smo ga obložili s papirjem za peko. Pletenke pokrijemo s prtčem in pustimo, da vzhajajo 30 minut.

Medtem ko pletenke vzhajajo, pečico segrejemo na 200 stopinj Celzija. Pred peko jih premažemo z razvrkljanim jajcem in jih izdatno potrosimo z makovimi semeni ter mandljevim lističi. V ogreti pečici jih pečemo 15-20 minut oziroma toliko časa, da se zlato rjavo obarvajo in lepo zapečejo.