

## PLETENICA S ORASIMA

Za tijesto:

170 ml toplog mlijeka  
60 g šećera  
1 vrećica suhog kvasca  
60 g maslaca sobne temperature  
2 jaja  
1 vanilin šećer  
450 g brašna  
naribana korica 1 limuna  
1/2 žličice soli

Za nadjev:

250 g mljevenih oraha  
130 g maslaca sobne temperature  
170 g smeđeg šećera  
1/2 žličice mljevenog cimeta  
1/2 žličice mljevenog kardamoma  
1 manja jabuka, naribana

Za premaz:

1 žumanjak  
malo mlijeka

Za preljev:

70 ml mlijeka  
3 žlice šećera

Za tijesto i topлом mlijeko dodajte žličicu šećera. Žličicu brašna i instant kvasac.

Pomiješajte i stavite na toplo mjesto da se kvasac aktivira i zapjeni.

U veliku posudu prosijte brašno pomiješano sa soli.

Dodajte šećer, maslac narezan na manje komadiće, vanilin šećer i naribani limunovu koricu.

U sredini napravite udubinu pa u nju stavite jaja i zapjenjeni kvasac.

Umijesite meko i elastično tijesto.

Pobrašnite posudu pa u nju stavite tijesto.

Prekrite čistom kuhinjskom krpom i stavite na toplo mjesto da se diže 2 sata.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite veliki, duguljasti kalup za kruh.

Za nadjev pomiješajte maslac i smeđi šećer s začinima.

Na lagano pobrašnjenoj radnoj površini razvaljate tijesto na pravokutnik dimenzija 50 x 30 cm.

Premažite nadjevom od maslaca i šećera od ruba do ruba.

Posipajte orasima i naribanim jabukom.

Zamotajte u roladu.

Roladu duljinom prerežite pa upletite u pletenicu.

Stavite u pripremljeni lim.

Prekrite čistom krpom pa dižite na toplom mjestu još 30 minuta.

Pomiješajte žumanjke s malo mlijeka pa premažite pletenicu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 45 minuta.

Dok se pletenica peče, skuhajte mlijeko s šećerom dok ne provrije.

Ispečenu pletenicu prelijte sa smjesom mlijeka i šećera dok je još u kalupu.

Ostavite pletenicu u kalupu 10-ak minuta dok se mlijeko ne upije.

Izvadite pletenicu na rešetku da se ohladi do kraja.

Prije posluživanja narežite na šnite.