Pletenice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **800 g**brašna
- **1**kvasac
- **3 dl**mleko
- kisela pavlaka

Fil:

- **600 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **po želji**Feta sir

Priprema

Od sastojaka za testo umesiti kiselo testo i ostaviti da nadigne.

U meuvremenu izdinstati luk sa mlevenim mesom. Zaciniti po ukusu.

Nadiglo testo podeliti u 8 jufki. Zatim ih razvuci u ovalan oblik i zaseci kao na slici.

Staviti fil u sredinu i uplesti testo.

Premazati pletenice sa kiselom pavlakom i posuti susamom. Peci u rerni na 180 stepeni oko 25 minuta.

Savet