

## **Plethenice sa sirom i blitvom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **100 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **50 ml**ulja
- **150 g**jogurta
- **1 kašikakisele** pavlake
- **1**jaje
- **100 g**margarina

#### **Za fil:**

- **200 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **50 g**blitve

#### **Za premazivanje:**

- **1**žumance
- **1** kašikamleka
- malosusama

### **Priprema**

U toplo mleko staviti kvasac i šecer, i kad naraste dodati brašnu. Zatim dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti na toplom 30 minuta da nadoe. Zatim testo razviti u koru i premazati omešanim margarinom, pa preklopiti dvaput po širini, pa dvaput po dužini. Ostaviti ga da odmara još 20-ak minuta. Za to vreme oprati i sitno iseckati blitvu, pa joj dodati Moja Kravica Kuhinja sitan sir, i lepo sjediniti. Testo zatim podeliti na 4 dela. Svaki deo razviti u koru pravougaonog oblika, pa sa obe strane zaseći trakice (kao na slici). Na sredinu staviti fil, pa naizmenično sklapati trakice ka sredini. Pletenice prebaciti u podmazan pleh i prekriti krpom da odmore, dok se zagreje rerna na 200 C. Neposredno pre pecenja pletenice premazati žumencetom umucenim sa kašikom mleka, pa posuti susam. Pletenice peci dok ne porumene (20-25 minuta).

## Savet