

Pletenice sa spanacem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **50 g** rastopljenog margarina
- **250 ml** jogurta
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1** jaje
- **1** belance

Fil:

- **250 g** spanaca
- **250 g** izdrobljenog sira
- **2** belanca
- **so**

Za premazivanje kora:

- **1** žumance
- **3 kašike** mleka
- **1 kašičica** rastopljenog margarina

...i još:

- **40** grastopljenog margarina

Priprema

U jogurtu, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, jaje, belance, rastopljeni margarin i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da naraste. Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na šest delova, od kojih se formira šest jufkica.

Fil: Spanac iseckati sitno, posoliti sa kašičicom soli, promešati i ostaviti da odstoji, 10-ak minuta. Posle datog vremena dobro ga, rukom, iscediti. Staviti ga u dublju posudu, pa dodati izmravljeni sir i belanca. Viljuškom sjediniti. Podeliti ga na šest delova. Uzeti jednu jufkicu i razviti je u obliku pravougaonika. Premazati testo sa rastopljenim margarinom (od 40 g) i po sredini staviti deo fila.

Nafilovano testo uviti u rolat.

Rolat preseći na pola i...

...uviti pletenicu.

Pletenicu testa staviti u pleh, preko pek papira. Na isti nacin napraviti i ostalih pet pletenica. Ostaviti da pletenice narastu.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta, mleka i rastopljenog margarina, pa ga staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni.

Pecene pletenice izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da odstoje, oko 15-ak minuta (ako možete da izdržite, pošto moja deca nisu ispoštovala to vreme).

Pletenice poslužite uz jogurt, Jako su ukusne. Prijatno!

Savet