Kifle sa pletenicom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašika**kiselog mleka
- **oko 500 ml**toplog mleka
- **1 šoljica**Dijamnt margarina sa maslacem

Za fil:

- **oko 300 g**feta sira

I još:

- **1**jaje za premaz
- **po želji**semenja za posipanje

Priprema

Kvasac razmutiti u malo toplog mleka sa kašicicom šecera i ostaviti da "proradi". Za to vreme prosejati brašno, dodati suve sastojke, kiselo mleko, otopljeni margarin, pa dolivajuci toplo mleko i umesiti testo. Dodati nadošli kvasac, mesiti rukom dolivajuci postupno mleko, da se dobije mekše testo. Kad je dobro umešeno, ostaviti ga na toplom da raste. Odvojiti kuglice, razvuci ih oklagijom u vidu elipse, pa nožicem iseci donji deo na tri trake.

Isplesti pletenicu...

...malo povuci trakice da se fino uplete.

Staviti sir na neisecen deo, pa umotati kiflu.

Savijati testo dok se pletenica ne umota oko kifle, a kraj podvuci pod kiflu, da se ne bi izvukao prilikom pecenja.

Ostaviti ih da još malo nadou, premazati umucenim jajetom, posuti semenjem po izboru i peci u prethodno zagrejanoj rerni, dok ne porumene.

Savet