Slana pletenica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **540 g**brašna
- **3**žumanceta
- **80 ml**tople vode
- **150 ml**piva (na sobnoj temperaturi)
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašike**parmezana
- **120 g**maslaca (omekšalog) ili margarina
- **1/2 kockice**svežeg kvasca

Za fil:

- **100 g**krem sira
- **200 g**praške šunke sitno iseckane
- (ili bilo šta od suhomesnatog
- **100 g**feta sira iseckanog na kockice
- **50 g**kukuruza šecerca iz konzerve

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **2 kašike**mleka
- **1 kašicica**ulja

Priprema

Testo: U toploj vodi podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, žumanca, pivo, so, šecer, parmezan, maslac i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu. Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti ga u obliku pravougaonika, debljine 2 mm. Premazati ga sa krem sirom.

Preko staviti sitno iseckanu šunku, feta sit i kukuruz šecerac. Malo pritisnuti rukom da se prilepi za koru.

Koru umotati u rolat, pa je rukama izvuci u dužinu koliko god testo dozvoljava, a da se ne kida.

Dobijeni rolat preseci na pola, po dužini.

Preseceni rolat uviti u pletenicu.

Veliki pleh od elektricnog šporeta obložiti pek papirom, pa na njega prebaciti pletenicu i formirati venac. Ostaviti da naraste.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni, dok ne dobije lepu, rumenu boju. Ispecenu pletenicu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Poslužiti uz jogurt, kiselu pavlaku ili prilogom po želji.

Savet