

Slana pletenica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mlakog mleka
- **5 kašikaulja**
- 2jajeta
- **1 kockakvasca**
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašikasoli**
- oko **800 g** brašna

Za punjenje pletenica:

- **1 cašapavlake**
- **200 g** šunkarice
- **100 g** kackavalja

I još:

- **50 gsveže** cvekle
- **malosusama**
- **100 gmargarina**
- **1 žumance**
- **2 kašike** jogurta

Priprema

Zamesiti testo od svih sastojaka. Jednu trecinu testa staviti u drugu vanglu i dodati izrendanu cveklu. Dodati još malo brašna i mesiti testo. Gotovo je kad se ne lepi za ruke. Ostaviti na topлом da nadoe. Nadošlo testo premesiti i opet ostaviti da nadoe.

Razviti koru od testa sa cveklom. Premazati margarinom, pavlakom i narendati kackavalj. Uviti u rolnu.

Preostalo testo podeliti na dva dela. Razviti oklagijom da kora bude tanka, premazati je margarinom, pavlakom i poreati kolutove šunkarice.

Uviti u rolnu. Svaku rolnu preseći uzdužno do kraja, kao na slici.

Od jedne kore sa cveklom i dve obične uplesti pletenicu.

Premazati umucenim žumancetom, posuti susamom. Ostaviti još 20 minuta da naraste i peci na 200 C dok ne porumeni.

Seci na šnите. Prijatno!

Savet