Punjene pletenice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1**jaje
- **1**belance
- **1 kašika**sirceta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera (za kvasac)
- **1 kockica**kvasca

Za fil:

- **250 g**šunkarice
- **100 g**sira
- **2 kašike**kecapa
- **1 kesica**origane

Priprema

Zagrejati mleko, pa dodati šecer i kvasac, ostaviti da se kvasac istopi i sjedini sa mlekom. Testo zamesiti od datih namirnica. Ostaviti testo da odmori 15 minuta. Zatim testo razviti i podeliti ga na dva dela. Razviti testo što tanje i iseci na kvadrate. Svaki kvadrat iseci sa strane na pet šest mesta staviti u sredinu fil i prebacivati trake sa jedne i sa druge strane testa. Ostaviti pletenice da malo odstoje, pa peci na 180 C, oko 25 minuta.

Savet