Punjene pletenice

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **0,5 l**toplog mleka
- **1 minjon**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **2**jajeta
- **2 dl**ulja
- **oko 1 kg**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **200 g**seckane na kockice šunke
- **1 cša**pavlake
- **100 ml**kecapa
- **5 g**origane
- **150 g**kackavalja

Za premazivanje:

- **1**jaje

Za posipanje:

- **50 g**susama
- **150 g**margarina

Priprema

Izmrviti kvasac, pomešati sa šecerom i naliti toplim mlekom, dodati dve kašike brašna i ostaviti kvasac da nadoe. Umutiti jaja i pomešati sa uljem, dodati so i masu sipati u nadošao kvasac. Dodavati brašno i kesicu praška za pecivo. Umesiti testo da se odvaja od ruke i ostaviti na toplom oko pola sata da nadoe.

Razraditi testo na pobrašnjenoj površini i odvajati loptice željene velicine, oko 20. Svaku rastanjiti na velicinu tacne za kolace i seci trakice od sredine ka krajevima debljine 1 cm i dužine oko 5 cm, a da u sredini ostane oko 5 cm cele površine. Sipati pripremljen fil, trakice prebacivati ka unutrašnjosti, tako da formirate pletenicu. Reati pletenice u podmazan pleh. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom i staviti odozgo listice margarina.

Peci na 220 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Mekane i veoma ukusne!