

Pletenica sa mesom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **3 dl** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **150 g** margarina

Za fil:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** paradajz pirea
- **1** jaje
- **5 kašika** ulja
- so
- mleveni crni biber

Priprema

U 3 dl mlakog mleka stavite kvasac, so, šećer i malo brašna. ekajte da nadoe. U drugu posudu stavite jaje, ostatak brašna, margarin i polako sipajte mleko s kvascem. Dobro umesite testo. Ostavite da naraste.

Crni luk iseckajte, malo propržite i dodajte mleveno meso. Dinstajte ga uz povremeno dodavanje vode. Pri kraju dodajte paradajz pire, so i začine po ukusu.

Nadošlo testo premesite, podelite na dva dela. Jedan deo razvucite oklagijom u pravougaonik debljine 0.5 cm. Bocne strane testa zasecite prema unutra na trake širine 1.5 cm tako da u sredini ostane dovoljno prostora za punjenje.

Spoljne trake sa obe strane pravougaonika preklopite ka unutra da fil ne bi iscurio. U sredini nanosite fil od mesa, a zatim zasecene trake ispletite. Isto postupite i sa drugim delom testa.

Uraene pletenice premažite umucenim jajetom i pospite susamom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200°C dok ne porumeni, oko 15 minuta.

Savet