

Mekane pletenice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml**jogurta
- **100 ml**ulja
- 2 jajeta
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **200 ml** vode
- **po potrebi** brašno

Za fil:

- **300 g** parizera
- **150 ml** kečapa
- **100 ml** jogurta

Za premazivanje:

- 1 jaje
- **100 g** susama

Priprema

Šećer, kvasac razmutiti sa malo vode i se dati malo brašna pa ostaviti da nadoe. Kad nadoe pomešati sa ostalim

sastojcima i zamesiti mekano testo.

Kada ste testo zamesili ostavite da odmori 30 minuta.

Zatim zarvuci tenko i premazari sa malo masti ili margarina. Oko 150 g.

Preklopiti testo sa sve 4 strane, pa razvuci koru debljine 1cm.

Iseci u cetvrtke staviti nadev, uplesti.

Premazati jajetom, posuti susamom i peci.

Prijatno.

Savet

Ja kad zamesim testo sipam malo ulja na što tu ga izradim dobro i tako ostavim da nadoe. Fil možete menjati po želji.