

## **Pletenice sa šunkom i sirom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **700 g**brašna
- **2**jajeta
- **4 dl**mleka
- **1**kvasac
- **4 kašikaulja**
- **100 g**sira
- **100 g**sunke ili dimljenog suvog vrata
- **50 g**kulena
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šecera

#### **Za premazivanje i posipanje:**

- **1**jaje
- **malokima**
- **malokrupne** morske soli

### **Priprema**

U mlako mleko staviti kvasac, šecer i kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Potom preruciti u posudu za mešenje, dodati ulje, jaja, narendan sir, na kockice isecen kulen i šunku i kašiku origana promešati pa brašnom (u koje smo dodali malo soli) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga 50 minuta da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i rastanjiti na 1 cm debljine. Seci trake širine 1 cm, a dužine 20. Uplesti ih u pletenice.

Plethenice poreati u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih umucenim jajetom posuti kimom i krupnom morskom soli. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 10 minuta, dok ne porumene.

Služiti ih prohladjene.

## **Savet**

Jako meke i ukusne, sa dimljenim mesom i sirom imaju poseban ukus. Prijatno :)