

Pletenica sa mesom



Sastojci

Za testo:

- 600 g brašna
- 1 kockica kvasca (svežeg)
- 3 dl mleka
- 1 kašicica šecera
- 1 kašika 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
- zacine (po ukusu)

Priprema

Priprema: U 3 dl mlakog mleka staviti kvasac, so, šecer i malo brašna. ekati da nadoe.

U drugu posudu staviti jaje, ostatak brašna i polako sipati mleko s kvascem. Dobro umesiti testo, raditi ga sve dok ne prestane da se lepi na prste. Ostaviti ga da nadoe.

Crni luk iseckati, malo propržiti i dodati mleveno meso. Dinstati ga uz povremeno dodavanje vode. Pri kraju

dodati paradajz pire, so i začine po ukusu.

Nadošlo testo premesiti i razvuci oklagijom u pravougaonik debljine 0,5 cm. Bocne strane testa zaseci prema unutra na trake širine 1,5 cm, tako da u sredini ostane dovoljno prostora za punjenje.

Spoljne trake sa obe strane pravougaonika preklopiti ka unutra, da fil ne bi iscurio. U sredini naneti fil od mesa, a zatim zasecene trake isplesti.

Uraenu pletenicu premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumeni, oko 15 minuta.