

Pletenica sa kulenom i salaninicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **250 ml** mleke vode
- **1 kašičica** šecera
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1** žumance
- **50 g** pancete
- **150 g** kulena

Priprema

U mlakoj vodi razmutiti kvasac sa malo šecera i 2 kašike brašna. Kad se kvasac rastopi i nadoe umesiti testo sa ostatkom brašna. Ostaviti testo da naraste i razmesiti, podeliti na 4 jufke i napraviti od svake jufke po tri trake za pletenice, kolutove kulena preseći na pola i kako motate pletenicu tako izmeu stavljati kulen. Kad dobijete 4 pletenice umutiti žumance sa malo vode i premazati pletenice, zatim poreati sitne komadice slanine po pletenici. Peci u predhodno zagrejjajnoj rerni na 180 C oko 25 minuta, da lepo prumene.

Savet