

Pletenica sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **100 ml** mleka
- **100 ml** kisele pavlake
- **100 g** masti (ili rastopljenog margarina)
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **1** žumance

Priprema

Umesiti meko testo, ostaviti ga da naraste. Zatim ga premesiti i podeliti na dva dela. Svaki deo razviti u pravougaonik. Potom sa strane napraviti razreze. Sredinu testa namazati nadevom (slanim ili slatkim).

Pletite pletenicu tako što prebacate traku preko trake.

Na isti način uraditi i drugu pletenicu. Pletenice složiti u podmazan pleh i ostaviti da porastu. Pletenicu sa slanim filom premažite žumancetom i pospite susamom, a sa slatkim filom premažite sa mašću (ili margarinom) i pospite šećerom.

Savet