

Pletenica sa kulenom



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** g brašna T-500
- **200** ml mlijeka
- **250** ml vode
- **3** jajeta
- **1** kašika soli
- **2** kašike šećera
- **1,5** kvasac

Fil:

- **150** g kulena

Za premazivanje tijesta:

- **250** g margarina

Dekoracija:

- **50** g susama

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesite tijesto. Ostaviti da fermentiše na toplo.

Tijesto podijelite na 6 loptica. Svaku lopticu razvuci u krug, namazati margarinom i slagati jednu na drugu (zadnju ne mazati).

Tijesto razvuci debljine 0,5 cm i isjeci na trake po dužini.

Svaku traku istanjiti na štapice i podijeliti na 3 dijela.

Od dobijeni štapica praviti pletenicu a između stavljati kulen.

Pletenice režati na pleh koji je namazan margarinom.

Možete praviti i pužice.

Pletenice premazati margarinom i posuti susamom.

Peci na 200 C oko 25 minuta.

Služiti toplo uz jogurt. Prijatno!

Savet

Umjesto kulena možete koristiti kobasicu.