Slane pletene korpice

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **3 dl**mleka
- **1,5 dl**ulja
- **2**jajeta
- **1**žumance
- **20 g**kvasca
- **100 g**margarina
- **300 g**sira
- **malo**aleve paprike
- **1/2 šoljice**pecenog susama
- **1 kašicica**soli
- **oko 600 g**brašna

Priprema

U mlako mleko rastopiti kvasac, dodati 2 komada jaja i ulje pa zamesiti testo sa brašnom kome ste umešali so. Ostaviti petnaestak minuta da naraste, onda odvajati kuglice velicine manje jabuke. Svaku kuglicu oklagijom razviti u lepinjicu za 1cm širu od caše ili modle kojom cete vaditi dno korpice.

Obruc koji ste dobili polako rukama razvlacite kao gumicu za tegle, vodite racuna da obruc ne pukne, preklopite ga na pola da dobijete dva obruca.

Sad ovaj dvostruki obruc polako razvlacite kako biste ponovo preklopili i dobili cetvorostruki.

Razvucite ovaj cetvorostruki obruc u velicini dna korpice koga ste prvo pripremili istovremeno rukama uvrtite trakice kako biste oblikovali stranice u vidu pletenica.

Dno korpice premažite vodom i polako postavite pripremljeni obruc. Gotove korpice redjajte u podmazan pleh. Premažite stranice umucenim žumancetom.

Tako pripremljene korpice punite filom od izdrobljenog sira kome dodate susam i alevu papriku. Preko svake pospite narendani margarin. Možete ostaviti i ispeci i prazne korpice i njih pospite margarinom.

Ja sam pravila pola-pola. Pecene sam naknadno filovala istim filom, možete filovati filom po vašem ukusu.

Savet

Ove korpice možete i zamrznuti i puniti filom po potrebi