

Punjene pletenice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **120 ml** mleka
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **50 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **200 g** salame
- **100 ml** kečapa
- **150 g** kackavalja
- **1** žumance

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, šećer i kašičicu brašna. Ostaviti da nadođe. U posudu sipati nadošao kvasac, ulje i so, zamesiti brašnom i ostaviti 30 minuta da miruje. Izrendati salamu i kackavalj, pa pomešati sa kečapom. Rastanjiti testo, podeliti na 4 dela i svaki deo sa obe strane seci da se formiraju trakice.

Na sredini staviti fil i plesti pletenice.

Staviti u pleh obložen papirom za pečenje i premazati žumancetom.

Peci 20 minuta na 200 C.

Savet