

Pica pletenice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **500 ml** mlake vode
- **200 ml** jogurta
- **1 kašika** soli
- **250 g** Dijamant Classic margarina
- **1** jaje za premazivanje

Za fil:

- **500 g** salame, šunke i sl.
- **300 g** sira
- **200 g** Dijamant kecapa
- origano

Priprema

Kada kvasac nadoe, umesiti testo od brašna, mlake vode, jogurta i soli i razviti ga koliko god može na debljinu od oko 1 cm.

Preko razvijenog testa premazati umucen margarin i uviti u rolat. Ostaviti malo da odstoji.

Rolat iseci na 6 delova. Svaki deo razviti i sa obe strane zaseci ukoso trakice na svakih 1,5 cm kako bi se kasnije

dobila pletenica.

Po sredini nafilovati i trakice naizmenicno preklapati.

Dobijenu pletenicu premazati jajetom i po želji posuti susamom.

Peci na 200 stepeni dok ne dobije zlatno-žutu boju.

Savet