

Slane pletenice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **400 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina

Za fil:

- **200 g** krem sira
- **200 g** šunkarice

Za premaz:

- **1** jaje
- susam za posipanje

Priprema

Od navedenih sastojaka (osim margarina) zamesiti testo, pa ga podeliti na tri dela. Ostaviti da odmori petnaest minuta. Zatim svaki deo razviti u pravougaonik, pa premazati sa omekšalim (ne otopljenim) margarinom. Presaviti po dužini, sa oba kraja, prema sredini, onda sa druge strane isto tako. Umotati u providnu foliju i ostaviti u zamrzivac na petnaest minuta. Zatim, ohlađeno testo razviti u veći pravougaonik, otprilike ga odmeriti

na tri dela (odokativnom metodom ili blago utisnite kontra stranu noža), krajeve iseci na trake širine oko 1 cm, a sredinu namazati sa krem sirom i složiti šunkaricu. Preklapati trake jednu preko druge da se dobije pletenica. Ostaviti pokriveno da stoji pola sata, premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u rerni koju smo zagrejali na 200°C, oko 40 minuta.

Savet