

Pletenice sa sirom i blitvom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **100 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **150 g** jogurta
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1** jaje
- **100 g** margarina

Za fil:

- **200 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **50 g** blitve

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašik** mleka
- **malosusama**

Priprema

U toplo mleko staviti kvasac i šećer, i kad naraste dodati brašnu. Zatim dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti na toplom 30 minuta da nadože. Zatim testo razviti u koru i premazati omekšalim margarinom, pa preklopiti dvaput po širini, pa dvaput po dužini. Ostaviti ga da odmara još 20-ak minuta. Za to vreme oprati i sitno iseckati blitvu, pa joj dodati Moja Kravica Kuhinjica sitan sir, i lepo sjediniti. Testo zatim podeliti na 4 dela. Svaki deo razviti u koru pravougaonog oblika, pa sa obe strane zaseći trakice (kao na slici). Na sredinu staviti fil, pa naizmenično sklapati trakice ka sredini. Pletenice prebaciti u podmazan pleh i prekriti krpom da odmore, dok se zagreje rerna na 200 C. Neposredno pre pečenja pletenice premazati žumencetom umućenim sa kašikom mleka, pa posuti susam. Pletenice peći dok ne porumene (20-25 minuta).

Savet