# *Pletenice sa spanacem*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **550 g**brašna
- **1 kockica**kvasca
- **50 g**rastopljenog margarina
- **250 ml**jogurta
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1**jaje
- **1**belance

**Fil:**

- **250 g**spanaca
- **250 g**izdrobljenog sira
- **2**belanca
- so

**Za premazivanje kora:**

- **1**žumance
- **3 kašike**mleka
- **1 kašicica**rastopljenog margarina

**...i još:**

- **40 g**rastopljenog margarina

## Priprema

U jogurtu, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, jaje, belance, rastopljeni margarin i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da naraste. Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na šest delova, od kojih se formira šest jufkica.

Fil: Spanac iseckati sitno, posoliti sa kašicicom soli, promešati i ostaviti da odstoji, 10-ak minuta. Posle datog vremena dobro ga, rukom, iscediti. Staviti ga u dublju posudu, pa dodati izmrvljeni sir i belanca. Viljuškom sjediniti. Podeliti ga na šest delova. Uzeti jednu jufkicu i razviti je u obliku pravougaonika. Premazati testo sa rastopljenim margarinom (od 40 g) i po sredini staviti deo fila.

Nafilovano testo uviti u rolat.

Rolat preseci na pola i...

...uviti pletenicu.

Pletenicu testa staviti u pleh, preko pek papira. Na isti nacin napraviti i ostalih pet pletenica. Ostaviti da pletenice narastu.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta, mleka i rastopljenog margarina, pa ga staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Pecene pletenice izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da odstoje, oko 15-ak minuta (ako možete da izdržite, pošto moja deca nisu ispoštovala to vreme).

Pletenice poslužite uz jogurt, Jako su ukusne. Prijatno!

## Savet