

Kifle sa pletenicom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** kiselog mleka
- **oko 500 ml** toplog mleka
- **1 šoljica** Dijamnt margarina sa maslacem

Za fil:

- **oko 300 g** feta sira

I još:

- **1 jaje** za premaz
- **po želji** semenja za posipanje

Priprema

Kvasac razmutiti u malo toplog mleka sa kašicom šećera i ostaviti da "proradi". Za to vreme prosejati brašno, dodati suve sastojke, kiselo mleko, otopljeni margarin, pa dolivajući toplo mleko i umesiti testo. Dodati nadošli kvasac, mesiti rukom dolivajući postupno mleko, da se dobije mekše testo. Kad je dobro umešeno, ostaviti ga na toplom da raste. Odvojiti kuglice, razvuci ih oklagijom u vidu elipse, pa nožicom iseci donji deo na tri trake.

Isplesti pletenicu...

...malo povuci trakice da se fino uplete.

Staviti sir na neisecen deo, pa umotati kiflu.

Savijati testo dok se pletenica ne umota oko kifle, a kraj podvuci pod kiflu, da se ne bi izvukao prilikom pečenja.

Ostaviti ih da još malo nadou, premazati umućenim jajetom, posuti semenjem po izboru i peci u prethodno zagrejanoj rerni, dok ne porumene.

Savet