

Slana pletenica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **540 g** brašna
- 3 žumanceta
- **80 ml** tople vode
- **150 ml** piva (na sobnoj temperaturi)
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** šećera
- **2 kašike** parmezana
- **120 g** maslaca (omekšalog) ili margarina
- **1/2 kockice** svežeg kvasca

Za fil:

- **100 g** krem sira
- **200 g** praške šunke sitno iseckane
- (ili bilo šta od suhomesnatog)
- **100 g** feta sira iseckanog na kockice
- **50 g** kukuruza šećerca iz konzerve

Za premazivanje:

- 1 žumance
- **2 kašike** mleka
- **1 kašica** ulja

Priprema

Testo: U toploj vodi podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, žumanca, pivo, so, šećer, parmezan, maslac i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu. Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti ga u obliku pravougaonika, debljine 2 mm. Premazati ga sa krem sirom.

Preko staviti sitno iseckanu šunku, feta sit i kukuruz šećerac. Malo pritisnuti rukom da se prilepi za koru.

Koru umotati u rolat, pa je rukama izvuci u dužinu koliko god testo dozvoljava, a da se ne kida.

Dobijeni rolat preseći na pola, po dužini.

Preseceni rolat uviti u pletenicu.

Veliki pleh od elektricnog šporeta obložiti pek papirom, pa na njega prebaciti pletenicu i formirati venac. Ostaviti da naraste.

Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni, dok ne dobije lepu, rumenu boju. Ispecenu pletenicu (probat i cackalicom da li je pecena) izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Poslužiti uz jogurt, kiselu pavlaku ili prilogom po želji.

Savet