

Slana pletenica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mlakog mleka
- **5 kašikaulja**
- **2**jajeta
- **1 kockakvasca**
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašikasoli**
- **oko 800 g**brašna

Za punjenje pletenica:

- **1** cašapavlake
- **200 g**šunkarice
- **100 g**kackavalja

I još:

- **50 g**sveže cvekle
- **malosusama**
- **100 g**margarina
- **1** žumance
- **2 kašike**jogurta

Priprema

Zamesiti testo od svih sastojaka. Jednu trecinu testa staviti u drugu vanglu i dodati izrendanu cveklju. Dodati još malo brašna i mesiti testo. Gotovo je kad se ne lepi za ruke. Ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo premesiti i opet ostaviti da nadoe.

Razviti koru od testa sa cveklom. Premazati margarinom, pavlakom i narendati kackavalj. Uviti u rolnu.

Preostalo testo podeliti na dva dela. Razviti oklagijom da kora bude tanka, premazati je margarinom, pavlakom i poreati kolutove šunkarice.

Uviti u rolnu. Svaku rolnu preseći uzdužno do kraja, kao na slici.

Od jedne kore sa cveklom i dve obicne uplesti pletenicu.

Premazati umucenim žumancetom, posuti susamom. Ostaviti još 20 minuta da naraste i peci na 200 C dok ne porumeni.

Seci na šnite. Prijatno!

Savet