

Punjene pletenice (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dlmleka**
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **2** čaše kiselog mleka
- **150 mlulja**
- **oko 1 kg i 200 g** brašna
- sir
- salama
- kulen
- **1** jaje (za premaz)

Priprema

Sjediniti mlako mleko sa malo šecera pa izmrviti u njega kvasac da malo nadože. Posebno pomešati dva jajeta, so i šecer, kiselo mleko, pa ulje i dodati nadošao kvasac. Postepeno dodavati brašno i mesiti dok ne pocne da se odvaja od zidova posude.

Ostaviti da nadože nekih 45 minuta. Naraslo testo premesiti i podeliti na 6 jufkica. Ostaviti ih da miruju nekih 10 minuta.

Uzimati jufku po jufku, razvuci je na krug velicine tanjira, pa rezati nožem krajeve do sredine. Zatim staviti sir salamu i kulen i motati pletenicu. Isto uraditi sa preostalim jufkama.

Dok se rerna grije pletenice nek miruju. Premazati ih jajetom umucenim sa malo ulja i po želji posuti susamom. Staviti da se pece.

Savet

Plenice puniti po zelji.