

Pletenice sa viršlama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1** jogurt
- **1 dl** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašćica** šecera
- **2** jajeta

Za nadev:

- **12** viršli
- **100 g** senfa

Priprema

Umesiti testo. U 1 kg brašna staviti kašičicu soli 1 jaje i jedan belanac (žumanac ostaje da se premaže), jedan jogurt, kocku kvasca prethodno potopljenu u 250 ml mlakog mleka i 1 dl ulja ...umesiti testo... ostaviti kratko vreme da naraste.

Kada testo naraste podelite da 2, a može i tri dela. Razvuci u kvadrat svaku lopticu i iseci na 6 parceta, svako parce oklagojom produžiti na velicinu viršle...

...svaki kvadrat premazati senfom i staviti viršlu odozgo i uvijati pletenice.

Sve pletenice poreati u pleh premazati sa žumancetom i posuti susamom, ostaviti jedno 15 minuta da narastu, a onda peci na 250 stepeni jedno 20 minuta ali pratiti, temperaturu podešavati po potrebi...

Savet

Prijatno.