

Mekane pletenice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 mljogurta**
- **100 mlulja**
- **2jajeta**
- **1 kockicakvasca**
- **1 kašikašecera**
- **1 kašikasoli**
- **200 mlvode**
- **po potrebibrašno**

Za fil:

- **300 gparizera**
- **150 mlkecapa**
- **100 mljogurta**

Za premazivanje:

- **1jaje**
- **100 gsusama**

Priprema

Šefer, kvasac razmutiti sa malo vode i se dati malo brašna pa ostaviti da nadoe. Kad nadoe pomešati sa ostalim

sastojcima i zamesiti mekano testo.

Kada ste testo zamesili ostavite da odmori 30 minuta.

Zatim zarvuci tenko i premazari sa malo masti ili margarina. Oko 150 g.

Preklopiti testo sa sve 4 strane, pa razvuci koru debljine 1cm.

Iseci u cetvrtke staviti nadev, uplesti.

Premazati jajetom, posuti susamom i peci.

Prijatno.

Savet

Ja kad zamesim testo sipam malo ulja na što tu ga izradim dobro i tako ostavim da nadoe. Fil možete menjati po želji.