

Integralna pletenica sa blitvom i sirom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnog brašna
- **1 kockica (40g)** kvasca
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šećera
- **300 ml** mlakog mleka
- **50 g** putera
- **2** jajeta
- **200 g** tvrdog belog sira
- **1 mala** čaša kisele pavlake
- **300 g** bobarene i iseckane blitve

Priprema

Staviti kvasac sa kašicom šećera u toplo mleko da nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, so, omekšali puter (izmutiti dva jajeta ostaviti malo sa strane za premazivanje, a ostatak sipati u brašno). Na kraju dodati nadošli kvasac i preostalo toplo mleko. Umesiti testo pa ga ostaviti oko 30 minuta da naraste.

Kada je testo naraslo podeliti ga na cetiri dela. Svaki deo razvuci oklagijom što tanje. Pripremiti fil. Izgnjeciti sir

viljuškom, dodati pavlaku i iseckanu blitvu. Sve dobro izmešati i sjediniti. Podeliti fil na cetiri dela. Svaki deo testa razvuci što tanje, premazati filom pa ga uviti u rolat. Na kraju uzeti po dva rolata umotati u spiralu pa presaviti u krug. Tako uraditi i sa druga dva rolata. Dobijene dve umotane pletenice staviti u tepsiju. Premazati ih umucenim jajetom (ono što je ostalo) posuti po želji semenkama i poreati listice putera. Ostaviti tako da odmori još 15 minuta, a onda staviti da se pece na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet