

Hleb punjen pljeskavicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mlake vode
- **1 kesica (7g)** suvog kvasca
- **10 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašičica** soli

Pljeskavice:

- **1 kg** teleceg mlevenog mesa

Dodatak:

- **2** paradajza (srednje velicine)
- **1** crveni luk
- so
- biber
- **10 parчета** sira za sendvic
- **2** žumanceta

Priprema

U posudi stavite 250ml mlake vode zatim 1 kesicu suvog kvasca (7g), ostavite par minuta minuta da se malo spoji. Dodajte 1 kašičicu soli, 10 kašika maslinovog ili obicnog ulja i 500 g brašna. To sve dobro umesiti i

ostaviti da miruje 30 minuta na toplom mestu. U tom vremenu dok testo miruje vi napravite 10 pljeskavice (100 g) i ispežite je u suvom tiganju na jakoj vatri 30sek. po strani. Ispržene pljeskavice stavite sa strane. Isecite paradajz na pola i odbacite sve semenke ostalo iseckajte na sitno. Uzmite crveni Luk i isecite na kolute. Kad bude testo gotovo odvojite kugle Testa otprilike 150-160 g formirajte lopticu i oklagijom napravite krug obimom od prilike 20cm. Redoslad re?anja: (veoma Bitno) na sredini Testa staviti: 1. sendvic Sir, 2. prva pljeskavica, 3. malo soli i bibera, 4. sendvic sir, 5. seckan paradajz i crveni Luk, 6. druga pljeskavica, 7. malo soli i bibera. To onda testom obaviti i onda okrenuti da stoji na strani gde ste testom spoljili krajeve. To tako svih 5 puta. 2 žumanca malo viljuško razbiti i veknice premazati. Može naravno i bez žumanaca ako neko nevoli. Staviti na podmazan pleh ili na papir za pečenje. Peci na 200C 30 minuta.

Savet

Veoma Lako Brzo i Ukusno. Prijatno. I napišite kako vam se svi?a moj recept.