

## Savršena pletenica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **350 ml** mlijeka
- **15 g** svježeg kvasca
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** šecera
- **200 g** šunke
- **200 g** sira
- ajvar

### Priprema

Rastopiti kvasac sa 100 ml toplog mlijeka i kašikom šecera. Dodati u 400 g brašna, ulje, zatim dodati ostatak brašna. Ostaviti da nadođe. Podijeliti na dvije lopte. Razvuci dva pravougaonika. Premazati ajvarom po srediti i poređati šunku i sir. Isjeci trakice sa strana tako da se mogu preklapati (pletenica). Prebacivati jednu, pa drugu preko sredine i oblikovati pletenicu. Peci na 200 stepeni 30 minuta pokriveno folijom. Pa još 5 minuta zapeci bez folije da porumene.

### Savet

Jelo je savršeno probajte!