

Pletenica sa suhomesnatim nadevom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mlake vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **500 g** brašna
- **200 g** dimljene svinjske pecenice
- **100 g** posebne salame
- **1** žumanac

Priprema

U malo mlake vode dodati šećer i kvasac, pomešati i ostaviti da kvasac nadoe. Pomešati brašno, so, ulje, ostatak vode i sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Pokriti ga i ostaviti da naraste, a onda premesiti i podeliti na tri dela. Svaki deo razvuci u pravougaonu koru.

Na dve razvucene kore poreati pecenicu, a na preostalu jednu posebnu salamu. Svaku od kora uviti u rolat. Od tako uvijenih rolata formirati pletenicu, s tim da rolat sa posebnom salamom bude u sredini, a sa strane rolata sa pecenicom.

Pletenicu prebaciti na pleh obložen pek- papirom i ostaviti da nadoe oko 30 minuta. Premazati je zatim umućenim žumancetom i peći u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet