

Pletenice sa šunkom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- 1 jaje
- 1 belance
- **1 kašik** kisele pavlake
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **1 kockica** kvasca

Za fil:

- **250 g** šunkarice
- **100 g** sira
- **2 kašike** kecapa
- **1 kašica** origana

Priprema

Zagrejati mleko pa dodati šecer i kvasac ostaviti da se kvasac istopi i sjedini sa mlekom. Testo zamesiti od datih namirnica. Ostaviti testo da odmori 15 minuta. Zatim testo razviti i podeliti ga na dva dela. Razviti testo što tanje i iseci na kvadrate. Svaki kvadrat iseci sa strane na pet šest mesta staviti u sredinu fil i prebacivati trake sa jedne i sa druge strane testa.

Ostaviti pletenice da odstoji 30 minuta pa peci na 180C oko 25 minuta.

Savet