

Estonski kringel-platenice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **150 ml** mlakog mleka
- **40 g** maslaca
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje

Za premazivanje testa:

- **1 kašika** otopljenog maslaca

Slani fil:

- **3 kašike** sira
- **malo** semenki bundeve

Slatki fil:

- **3 kašike** cvrstog pekmeza
- **malo** cimeta
- **malo** oraha

Priprema

Ja sam se odlucila da radim i slanu i slatku, ako radite slatku, smanjite malo so. Kvasac stavite u mlako mleko sa malo šecera i ostavite da nadože. U zdelu stavite, brašno, otopljeni maslac, šecer, so i zamesite fino testo sa nadošlim kvascem. Testo ostavite da naraste na toplom mestu prekriveno kuhinjskom krpom. Podelite testo na 2 dela. Razvaljajte tanko u pravougaonik, lagano premazite testo otopljenim maslacem potom utapkajte sir da se "zalepi" za testo, urolajte, presecite po dužini (po sredini) ostavljajući jedan kraj nerasecen, dva kraka uviti u pletenicu, pa im krajeve sastaviti pritiskajući prstima. Prebaciti na tepsiju obloženu pek papirom i ostaviti pokriveno da miruje oko pola sata. Pred pecenje posuti semenkama ukoliko želite. Rernu ugrijati na 200 stepeni i prvih nekoliko minuta peci potom smanjiti na 180 stepeni. Isti postupak je i za slatku samo tu testo nisam premazivala sa maslacem, premazati sa cvrstim pekmezom i pred pecenje posuti usitnjenim orasima i malo cimeta, kako volite. Slatku pecenu pletenicu, malo posuti šecerom u prahu.

Slatka.

Savet