

Punjene lisnate pletenice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

jePotrebno:

- **2 pakovanj**alisnatog testa
- **450 g**mlevenog mesa
- **1 manj**icrni luk
- **1 kašicica** soli
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **malom**levenog bibera
- **1/2 kašicice** origana

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **50 g**susama

Priprema

Razdvojiti listove lisnatog testa ostaviti na 1h da se otope. Za to vreme pripremiti meso. Na malo ulja propržiti sitno seckani crni luk, posle toga dodati mleveno meso. Dinstati na manjoj temperaturi sa malo vode. Kada je voda isparila, propržiti još 10-tak minuta. Dodati so, biber, zacin i origano.

Otopljeno testo rasklagijati ne na mnogo tanko u pravugaonik. Po sredini rasporediti meso, sa strane iseci trake. Preklapati preko fila jednu traku pa drugu, naizmenicno.

Pletenice poreati u pleh sa pek papirom. Premazatu umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci u rerni na 220 C 25-30 minuta.

Savet

Sluzuti uz jogurt, pavlaku, sir. Prijatno!!!