

Hleb punjen piletinom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Tijesto:

- 2 **cašebrašna**
- 1,5 **kašicakvasca**
- 1,5 **kašicicašecera**
- 1 **kašicicasoli**
- 5-6 **kašicica** ulja
- 180-200 **mlmlakog mlijeka**

Fil od piletine:

- 2 **kašikemargarina**
- 1 **glavicacrnog luka**
- 1/4 **caše brašna**
- 1 **caša mlijeka**
- 1/2 **kašicicebibera**
- 1/2 **kašicice soli**
- 500 **gpileceg mesa**
- 2 **kašiciceperšuna**
- 1/2 **paprike**
- 1/2 **kašicice bijelog luka u prahu**
- 10**maslina**

Za premazivanje:

- 1 jaje

Priprema

U brašno dodati kvasac, šećer, so i ulje i zakuvati tijesto sa mlijekom. Tijesto ostaviti da odstoji 1 & 1/2 h. Zatim tijesto premijesiti i opet ostaviti da odstoji 30 minuta. Piletinu prokuhati. Istopiti margarin pa dodati sitno sjeckani crni luk, upržiti, skinuti sa vatre pa dodati brašno, miješati da ne ostanu grudvice, dodati mlijeko, miješati i vratiti na vatru. Zatim dodati biber, so, papriku, bijeli luk u prahu, peršun, piletinu (koja se prethodno skuvala) i masline. Piletinu ili izdrobiti rukama ili isjeckati nožem. Sve sjediniti. Fil je gotov. Ostaviti da se prohladi.

Tijesto razvuci oklagijom u obliku pravougaonika, po sredini (dužinom) nanijeti fil od piletine. Sa strane secemo nožem trake.

Trake zatim presavijamo preko fila, jednu preko druge.

Umutiti jaje i time premazati hleb. Ja sam po hlebu posula sjemenke bundeve.

Hleb peci 25 minuta na 180C.

Savet

Da se izgled hleba ne bi pokvario, pleh oblozite papirom, i razvucenu koru odmah prebacite u pleh, tu mozete završiti postupak.