

Punjena pletenica



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **700 g** brašna
- **100 g** margarina

Za nadev:

- **200 g** pecenice
- **100 g** kečapa
- **malo** origana
- **100 g** sendvic sira

Priprema

U zagrejano mleko dodati kvasac i šećer. Promešati i ostaviti da se kvasac formira. Dok se kvasac diže pripremiti ostale sastojke.

U aktiviran kvasac dodati jaje, so i ulje. Postepeno dodavati brašno. Zamesiti mekano testo koje se ne lepi za ruke. Podeliti testo na manje loptice. Zavisnosti od željene dužine pletenice. Premesiti lopticu, zatim razvuci i

iseći sa strane trakice.

Sredinu prvo premazati rastopljenim margarinom. Zatim ddati kecap, namazati. Posuti origanom. Poreati šnite pecenice, a preko pecenice tost sir. Zvrsiti "pletanjem" pletenice.

Premazati margarinom pletenicu i po želji posuti susamom, kimom, lanom. Ostaviti da odstoji 20 minuta pa peći u zagrejanj pecnici na 220°C stepeni 15 minuta.

Savet

Nadev koristiti po želji. Može biti punjen i sa piletinom, šampinjonima, sa sirom, mesom ili ovako kao ja. Mogu ak i slatke. U tom sluaju poveati šeer, a smanjiti so.