

Praznicna pica pletenica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **3 dl** mleka
- **1,2 dl** ulja
- **1** kvasac
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **200 g** mekog margarina

Fil:

- **500 g** kremastog sira
- **2** belanca
- **400 g** seckane šunke
- **2** seckana kisela krastavcica
- **po želji** kecap
- **po želji** origano

Za premazivanje:

- **2** žumanceta
- **3 kašike** ulja
- **po želji** susam

Priprema

U mleko se stavi kvasac sa šećerom da nadodje pa brašno i ulje. Zamesiti mekše. Podeliti na dva dela. Razviti četvrtaste oblike i premazati margarinom. Presaviti testo četiri puta pa ostaviti u zamrzivac na 15 minuta. Zatim testo oklagijom razvaljati u veličini pleha (40x30). Po sredini testa staviti fil: krem sir, šunka, krastavci, kecap, origano. Levu i desnu stranu od fila iseci točkim za testo na svaka 2cm (oko 12 traci), te traci unakrsno kao pletenica prebacivati preko fila, naizmenično levu pa desnu stranu. Odozgo premazati umućenim žumancetom sa uljem i obilato posuti susamom. Peci na 200 C oko 30 minuta. Sve to uraditi i sa drugim delom testa. Prijatno.

Savet

Lepše je kad testo pustite pre pečenja da odstoji dvadesetak minuta, ali nije obavezno.