



Středomořský pletenec

asi 8 kusů



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím a solí. Přidáme zakysanou smetanu, vodu a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Těsto na pomoučené pracovní ploše rozdělíme na poloviny. Do jedné poloviny zapracujeme na kolečka nakrájenou cibulku, rajčata nakrájená na malé kousky a papriku. Do druhé poloviny zapracujeme pesto, bylinky, šunku nakrájenou na malé kousky a sýr. Každé těsto rozdělíme na poloviny a vytvoříme válečky dlouhé asi 30 cm. Paprikové a pestové válečky spleteme a ostrým nožem nakrájíme na 4 díly. Naneseme na plech vyložený papírem na pečení a potřeme vodou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 40 minut

- 3 Pletence necháme zchladnout nebo podáváme vlažné.

Tip:

- **TIPY:** Pro výraznější chuť pletence můžeme šunku obměnit například uzeným masem. V případě potřeby je možné pletenec i zamrazit.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

Na těsto:

500 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
2 zarovnaných KL sůl
250 g zakysaná smetana
200 ml voda vlažné

Na náplň:

3 ks jarní cibulka
100 g sušená rajčata v oleji
1 zarovnaných KL papriky - sladká
2 zarovnaných PL bazalkové pesto
2 zarovnaných KL bazalka čerstvá a jiných bylin - nasekaných
100 g šunka
50 g tvrdý sýr - strouhaný

