

Venac sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za fil:

- 500 g **Moja Kravica Kuhinjica** sitnog sira

Za premaz testa:

- 125 g putera ili margarina
- 2 žumanceta

Za premazivanje venca:

- 2 neumucena belanceta
- 5 kašičica **pecernog susama**

Za testo:

- 1 kg **oštrog brašna**
- 50 g **svežeg kvasca**
- 500 ml **mlakog mleka**
- 1 kašičica **šecera**
- 2 kašičice **soli**
- 200 ml **ulja**

Priprema

Brašno, mleko, šećer, so, kvasac, ulje, staviti u vecu vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti testo. Testo ostaviti da nadodje 20 minuta. Nadošlo testo podeliti na 4 dela i oblikovati loptice. Loptice ostaviti 10 minuta da se odmore, zatim svaku lopticu razviti u tanju jufku.

125 g putera ili margarina umutiti sa 2 žumanca i premazati sve cetiri razvijene jufke. Na svaku razvijenu i namazanu jufku staviti po 125 g sira, zatim jufke uviti u rolat i smotati kao pletenicu.

Sad staviti premaz, dva belanceta malo osoliti i umutiti sa viljuškom premazati sa belancetom i posuti sa susamom, pa smotanu pletenicu preseći po dužini na pola.

Preseceno testo oblikovati u krug staviti u tepsiju i pustiti da nadoe.

Peci na 200 stepeni 25 minuta. Prijatno.

Savet