

Hleb sa peršunom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 200 ml vode
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 1 kesica kvasca
- 2 kašike maslinovog ulja
- 4 kašike lista peršuna
- 2 kašike fete

Priprema

Umutiti kvasac sa vodom, dodati šećer i ostaviti da naraste. Oprati peršun, pa ga ispasirati sa fetom, da se dobije kaša. U brašno dodati so, ulje i kvasac, pa mesti bez prekida 15 minuta. Zatim podeliti testo na pola. U jednu polovinu dodati peršun sa fetom i sjediniti. Ostaviti oba testa da rastu. Posle sat i po premesiti oba testa i razvuci u krug. Staviti zeleno preko belog i uviti u rolat. Premestiti ga na tepsiju, prekriti krpom i ostaviti pola sata da ostoji. Rernu zagrejati na 180 stepeni i peći hleb dok ne porumeni. Ja sam u zeleni deo dodala malo boje za kolace

Savet