

Venac sa mlevenim mesom i šampinjonima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **15 g** kvasca
- **15 dL** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1** jaje

Za fil:

- **400 g** junceceg mesa
- **200 g** šampinjona
- **2 glave** crnog luka
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **250 g** mešanog povrca (krompir, šargarepa, tikvica, plavi patlidžan, ceri paradajza)
- **150 g** grendanog sira
- **1** jaje (za premazivanje)
- **malo** ulja
- **susam**

Priprema

Brašno prosejite, dodajte kvasac, so, šećer, jaje i na kraju mlako mleko i zamesite testo. Ostavite da testo odstoji da se udvostruci. Odstojalo testo razvucite do velicine tepsije. Premažite testo i prebacite u nauljenu tepsiju. Po sredini zasecite na osam delova kao za toru, ali ne do kraja.

Crni luk iseckajte i prodinstajte na malo ulja. Dodajte mleveno meso, dinstajte da meso malo omekša i dodajte isecene pecurke. Posolite, pobiberite i dodajte suvi biljni zacin (ili neke druge zacine po vašem izboru). Dinstajte poklopljeno desetak minuta, da i pecurke omekšaju. Sklonite poklopac i rasporedite fil okolo po tepsiji gde nije zaseceno. Zasecene krajeve presavijte preko fila.

Testo premažite jajetom i pospite susamom, a na delove sa mesom pospite rendanog sira. isto povrce isecite na kolutove i malo propržite na ulju (sve osim malih paradajza). Prodinstano povrce sipajte u sredinu, deo tepsije koji je ostao prazan. Nasumice pobacajte nekoliko ceri paradajza. Od povrca uzmite sve po jedan komad (jedan krompir, manja tikvica, manji patlidžan, šargarepa) ceri paradajza, naravno mora biti više. Stavite da se pece u zagrejanom rerni dok ne porumeni. Pecite na 250 stepeni.

Savet

Nisam uspela da slikam sve korake pravljenja ovog jela. Setila sam se kad je ve bilo gotovo za rernu. Ispalo je fantastino i nije teško "provaliti" ako se odluite da ovo pravite... Toplo preporuujem.