

Pikantni venac



Sastojci

Potrebno je:

- 350 g brašna
- 25 g kvasca
- 50 g oštrog brašna
- 2 jajeta
- 50 ml maslinovog ulja
- 80 g maslina bez koštica
- 80 g oraha
- 700 g svežeg sira
- 1 pavlaka
- 100 g praške šunke
- 100 g dimljenog sira
- 1 kašika ljute paprike
- 1 veza peršuna
- nekoliko rotkvica
- biber
- so

Priprema

U 2dl mlake vode dodati kvasac, kašičicu brašna i soli te ostaviti da nadoe.

U posudi pomešati brašno, jaja, ulje i nadošo kvasac, zamesiti testo i ostaviti 2 sata da naraste.

Masline i orahe iseci na krupnije komade pa dodati u nadošlo testo, pobiberiti i promešati.

Testo staviti u kalup precnika 24cm, ostaviti na toplom da dvostruko naraste i peci na 180 stepeni 40 minuta. Kada se testo prohladi preseći ga na tri dela.

Dimljeni sir izrendati, a svež sir i pavlaku umutiti pa podeliti na tri dela i u jedan deo dodati mlevenu papriku.

Venac filovati sledecim redosledom: kora, fil, praška šunka, kora, fil sa paprikom, dimljeni sir, kora, fil.

Venac ukrasiti maslinama, peršunom i rotkvicama.