

## **Venac - pletenica sa sirom**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2 dlmleka**
- **50 mlvode**
- **1 kašikamargarina za mazanje**
- **1/2kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **450 gbrašna**

#### **Za fil:**

- **500 gositnog sira**
- **1 jaje**
- **1 kašicica soli**

#### **Za premazivanje i posipanje:**

- **1jaje**
- **po potrebisusam**
- **po potrebilaneno seme**
- **po potrebikrupna morska so**

### **Priprema**

Pripremiti sastojke.

Smlaciti mleko, pa dodati izmrvljen kvasac i šefer. Ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati vodu, margarin i nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da nadoe.

Nadošlo testo premesiti i rastanjiti oklagijom. Jedan deo (donji kraj) iseci na tracice, uplesti ih (kao na slici, po tri tracice plesti u pletenicu). Pomešati sir sa jajetom, posoliti i premazati drugi (gornji) kraj rastanjenog testa. Uviti u rolat, pa pletenice omotati oko dobijenog rolata (pošto se testo prilikom pletenja malo rastegli, ako je potrebno skratiti pletenice).

Spojiti krajeve dobijenog rolata, da oblikom lici na venac. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom, lanenim semenom i krupnom morskom solju. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 15 minuta, dok ne poprimi zlatno - žutu boju.

Prohlaen venac, seci na parcad željene velicine.

### **Savet**

Jednostavno, ukusno i dekorativno. Fil može biti razliit, slan i sladak, po želji. Prijatno :)