Novogodišnji venac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml**mleka
- **150 ml**kisele vode
- **1**jaje
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **50 ml**ulja
- **po potrebi**brašno

Za nadev:

- **1 čaša**kisele pavlake sa ukusom pecuraka
- **150 g**salame
- **150 g**kackavalja
- **5 veca**šampinjona
- **3 kisela**krastavcica
- **7 kašika**kecapa

Za premaz:

- **75 g**margarina
- **1**žumance

Za posipanje:

- **2 kašike**susama
- **2 kašike**kukuruznog griza
- **po želji**srebrne šljokice

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac i šecer i ostaviti oko 5 minuta na toplom da nadoe. U vanglicu izruciti mleko sa kvascem, dodati kiselu vodu, jaje, ulje i so pa postepeno dodavajuci brašno umesite glatko testo. Testo pokrijte cistom krpom i ostavite na toplom da narasta oko 30 minuta.

Naraslo testo premesite i podelite na dve vece i jednu manju lopticu.

Salamu, kackavalj i krastavcice narendajte a šampinjone iseckajte na tanke listice. Razmekšli margarin umutite sa žumancetom.

Okruglu tepsiju obložite pek papirom. Jednu vecu lopticu razvucite oklagijom i stavite u tepsiju.

Obode kore premažite kiselom pavlakom sa ukusom pecuraka, pospite narendanom salamom, kackavaljem, krastavcicima i šampinjonima pa mestimicno pospite kecapom ostavivši središnji deo prazan. Središnji deo premažite polovinom umucenog margarina sa žumancetom.

Razvucite drugu vecu lopticu u okruglu koru i stavite preko prve kore u tepsiju. Krajeve druge kore podvucite ispod krajeva prve, zatim odredite centar kruga i nožem secite linije od centra do dela gde pocinje nadev tako da dobijete 6 trouglova.

Celu pogacu premažite margarinom i žumancetom pa svaki trougao izvrnite spolja i vrh podvucite uz obod tepsije tako da formirate venac. Svaki trougao premažite marganinom i žumancetom te pospite susamom i kukuruznim grizom.

Malu lopticu tanko razvucite modlicom u obliku pahulje vadite pahuljice vece i manje i reajte preko trouglova i u prostor izmeu.

Svaku pahuljicu premažite vodom i pospite srebrnim šljokocama.Venac pecite na 200 C 40 minuta.

Savet

Ovako pripremljen venac e oduševiti vašu porodicu i goste u novogodišnjoj noi ako u sredinu stavite sveu i lepo

aranžirate sto novogodišnjim ukrasima. Uživajte u praznicima!