Uskršnji venac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**mleka
- **200 ml**voda
- **3 kašika**ulje
- **1 kocka**kvasac
- **1 kašika**šecera
- **3 kašicice**soli
- **1**jaje
- **1 kg**brašna

Za fil:

- **200 g**sira
- **200 g**pilece salame
- **200 g**suve slaninice
- **150 g**margarina
- **200 g**kackavalja
- **1**jaje
- **30 g**susam
- **30 g**laneno seme
- **100 ml**kecapa
- **1 kašicica**origana

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa šecerom, izmrviti kvasac i dodati nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom i ostavite nekoliko minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite polovinu brašna, ulje, so, jaje, isipajte nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na 3 lopte, a svaku loptu na još 4 dela. Svaki deo rastanjite oklagijom i premažite omekšalim margarinom. Slajati po 4 loptice. Rastanjite jedan deo što tanje i pospite izmrvljrnim sirom. Smotajte rolat i ostavite sa strane.

Drugi deo testa razviti oklagijom tanko, premazati kecapom, ozrendati pilecu salamu i pospite origanom. Smotajte rolat i ostavite sa strane.

Treci deo ratstanjiti oklagijom tanko i narendajte kackavalj. Stavite sa jedne strane rolat sa sirom, a pored rolat sa salamom.

Sve zajedno smotajte u veliki rolat, a rolat savijte u krug. Stavite uz ivicu šerpe u kojoj ce se peci predhodno obloženoj npairom za pecenje. Zaseci rolat na sitne parcice i slaninicom obavijte ceo rolat. Pokrijte krpom i ostavite najmanje 2 sata da testo miruje.

Jaje umutite penasto i cetkicom premažite ceo rolat. Naizmenicno pospite susam i laneno seme. Peci na 200 C oko 15 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 180 C i dopeci još 10 minuta.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet