Venac sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za fil:

- **500 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**

Za premaz testa:

- **125 g**putera ili margarina
- **2**žumanceta

Za premazivanje venca:

- **2**neumucena belanceta
- **5 kašicica**pecernog susama

Za testo:

- **1 kg**oštrog brašna
- **50 g**svežeg kvasca
- **500 ml**mlakog mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **200 ml**ulja

Priprema

Brašno, mleko, šecer, so, kvasac, ulje, stavti u vecu vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti testo. Testo ostaviti da nadodje 20 minuta. Nadošlo testo podeliti na 4 dela i oblikovati loptice. Loptice ostaviti 10 minuta da se odmore, zatim svaku lopticu razviti u tanju jufku.

125 g putera ili margarina umutiti sa 2 žumanca i premazati sve cetiri razvijene jufke. Na svaku razvijenu i namazanu jufku staviti po 125 g sira, zatim jufke uviti u rolat i smotati kao pletenicu.

Sad staviti premaz, dva belanceta malo osoliti i umutiti sa viljuškom premazati sa belancetom i posuti sa susamom, pa smotanu pletenicu preseci po dužini na pola.

Preseceno testo oblikovati u krug staviti u tepsiju i pustiti da nadoe.

Peci na 200 stepeni 25 minuta. Prijatno.

Savet