

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 vezu peršuna
- nekoliko rotkvica
- biber
- so

Priprema

U 2dl mlake vode dodati kvasac, kašicu 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 topлом да двоструко нарасте и пеки на 180 степени 40 минута.
Када се тесто прохлади пресечи га на три дела.

Димљени сир изрендати, а свеžи сир и павлаку умутити па поделити на три дела и у јадан део додати млевену паприку.

Венаци филовати следећим редоследом: кора, фил, праšка шунка, кора, фил са паприком, димљени сир, кора, фил.

Венак украсити маслинама, першуном и ротквичама.