

Slani venac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl** mleka
- **350 g** brašna
- **1/2** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **250 g** sitnog sira
- **250 g** kackavalja
- **2 kašike** kajmaka
- **20 struka** vlašca
- **6 štite** šunkarice
- **malosoli**
- **malobibera**
- **2** jajeta

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac i dodati šećer i kašiku brašna pa promešati i ostaviti da nadože. U posudu za mešenje staviti nadošao kvasac pa brašnom (u koje smo dodali malo soli) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga 30 minuta da se udvostruci.

Kackavalj narendati, vlašac iseci na sitno. U ciniji pomešati sir, kackavalj, kajmak, jaja, vlašac, posoliti i pobiberiti.

Nadošlo testo rastanjiti na pola cm debljine pa premazati filom i pod jedan kraj staviti šunkaricu i urolati.

Formirati u obliku venca i zaseći nožem na razdaljinu od 1,5 cm. Ostaviti 15 minuta da se odmori. Peci u zagrejanj rerni na 180 C 15 minuta.

Služiti prohlaveno.

Savet

Ukusno, brzo i jednostavno. Prijatno :-)