

Venac - pletenica sa sirom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dlmleka
- 50 mlvode
- 1 kašikamargarina za mazanje
- 1/2kvasca
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica soli
- 450 gbrašna

Za fil:

- 500 gsitnog sira
- 1 jaje
- 1 kašicica soli

Za premazivanje i posipanje:

- 1jaje
- po potrebisusam
- po potrebilaneno seme
- po potrebikrupna morska so

Priprema

Pripremiti sastojke.

Smlaciti mleko, pa dodati izmrvljen kvasac i šećer. Ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati vodu, margarin i nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da nadoe.

Nadošlo testo premesiti i rastanjiti oklagijom. Jedan deo (donji kraj) iseci na tralice, uplesti ih (kao na slici, po tri tralice plesti u pletenicu). Pomešati sir sa jajetom, posoliti i premazati drugi (gornji) kraj rastanjenog testa. Uviti u rolat, pa pletenice omotati oko dobijenog rolata (pošto se testo prilikom pletenja malo rastegli, ako je potrebno skratiti pletenice).

Spojiti krajeve dobijenog rolata, da oblikom lici na venac. Premazati umućenim jajetom, posuti susamom, lanenim semenom i krupnom morskom solju. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 15 minuta, dok ne poprimi zlatno - žutu boju.

Prohlaen venac, seci na parcad željene velicine.

Savet

Jednostavno, ukusno i dekorativno. Fil može biti razliit, slan i sladak, po želji. Prijatno :)