

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** šećera
- **3 kašice** 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 kašica** origana

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa šećerom, izmrviti kvasac i dodati nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom 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 izmrvljenim 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 rastanjiti 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 će 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