

Suhomesnata zvezda



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **3 dl** mlakog mleka

Za nadev:

- **po potrebi** kecap
- **200 g** rendane šunke ili salame
- **150 g** rendanog kackavalja
- **po želji** origana

Priprema

U mlakom mleku razmutiti suvi kvasac sa malo šećera i ostaviti ga par minuta da nadoe. Nadošli kvasac dodati u pripremljeno brašno, a zatim dodati i ostale sastojke za testo i umesiti meko, glatko testo. Ostaviti ga oko pola sata da nadoe. Testo zatim podeliti na četiri jednake loptice, pa svaku zasebno razviti u koru u obliku kruga (precnika 26-28 cm).

Prvi krug premazati kecapom i posuti origanom, a zatim rendanom salamom i kackavaljem. Preklopiti drugim krugom, i njega premazati kecapom i posuti rendanom salamom i kackavaljem. Postupak sa premazivanjem i

nadevanjem ponavljati sve do poslednje, četvrte kore, koju ne treba premazivati, niti filovati. Blago rukom pritisnuti, kako bi sve nadevene kore prionule jedna na drugu.

Na sredinu kruga postaviti šoljicu, pa od postavljene šoljice do krajeva krug zaseci na 16 jednakih delova (najpre na četvrtine, zatim na osmine, i na kraju svaku dobijenu osminu iseci na pola, tako da se dobije 16 jednakih delova).

Svaki zasjeceni deo okrenuti po dva puta na jednu stranu, tako da se formira spirala. Sledeći zasjeceni deo okrenuti dva puta na drugu stranu, i tako naizmenično sa svim ostalim delovima do kraja(jedan okrećemo nalevo, a drugi nadesno).

Zatim krajeve prilepiti jedan za drugi.

Premazati umućenim žumancetom i peći u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 35 minuta.

Savet