

Venac od kuglica sa ruzmarinom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **350 ml** vode
- **150 g** kackavalja
- **50 g** rastopljenog putera
- **50 g** parmezana
- **1 kašičica** seckanog ruzmarina

Priprema

Razmutite kvasac u malo tople vode s kašičicom šećera i brašna. Ostaviti ga na toplom da se aktivira. Prosejati brašno, dodati so i nadošli kvasac, pa s toplom vodom zamesiti srednje mekano testo. Testo ostaviti da nadoe negde oko 30 minuta. Testo potom premesiti pa podeliti na 24 dela i oblikovati loptice.

U sredinu svake loptice staviti kockicu kackavalja te testo dobro zatvoriti sa svih strana.

Rastopiti puter na laganoj temperaturi, pomeriti ga sa ringle i dodati rendani parmezan i sitno seckani ruzmarin. Svaku lopticu spustiti u rastopljenu smesu.

reati u okrugloj tepsiji, jednu do druge s manjim razmakom, tako da se obrazuje venac. U sredini tepsije staviti cašu ili poklopac od tegle pa loptice reati oko tog predmeta. U prvom, manjem krugu treba da budu 9 loptica.

U drugom redu 15 loptica. Ostaviti ih da odmaraju još 20 minuta dok se rerna ne zagreje.

Venac peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30 minuta. Po potrebi pokriti papirom za pecenje da ne bi izgoreo odgore.

Savet

Pre služenja venac možete dekorisati granicama ruzmarina i crvenom ukrasnom trakom po želji. Testo možete zamesiti uvee i odložiti ga da preko noći odstoji u frižideru.