

Venac od lisnatog testa, mesa i sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **250 g** starog hleba
- **1** jaje
- **po ukusu** so i biber
- **1 kašika** suvog iseckanog peršuna
- **150 g** kackavalja ili trapista
- **250 ili 275 g** lisnatog testa
- **1** jaje

Priprema

U činiji spojiti meso, hleb natopljen u vodi pa oceen, so, biber, peršun, jaje, 30g rendanog sira. Dobro izmesiti rukama.

Lisnato testo razvuci ili koristiti vec razvuceno i iseci krug. Na krug rasporediti meso u obliku venca pa sredinom napraviti udubljenje. Sve to raditi na papiru za pecenje.

U udubljenje staviti komade sira pa sir prekriti masom od mesa.

Sredinu testa iseci na trouglove koje prebacimo preko mesa.

Spoljasnji deo testa prstima mestimicno skupljati tj. praviti nabore.

Premestiti venac na pleh.

Venac premazati umucenim jajetom. Peci u rerni 35-40 minuta na 180'C da lepo porumeni.

Pecen venac premazati sa kašikom ulja i malo prohladiti.

Premestiti ga na tacnu na kojoj ce biti poslužen pa ga iseci na željene komade.

Ovako izgleda presek.

Venac poslužiti samostalno uz salatu ili kao deo vecere.

Savet

Venac se lako napravi, dekorativan je, a ukusan je i topao i hladan.