**Uskrsna šunka u tijestu**

***Sastojci***:

1 kg kuhane šunke

-tijesto za kruh:

500 g brašna

1 dl vode

1 svježi kvasac

1 jaje

sol

***Priprema:***

Umijesite tijesto za kruh i ostavite ga da se neko vrijeme diže. Razvaljajte ga valjkom i umotajte u njega šunku. Kad ste ju umotali, tijesto premažite tučenim jajetom i stavite u pećnicu na 200° C oko 40 minuta. Pečenu šunku ostaviti u kruhu da se ohladi.

Dobar tek!