Srca sa kajmakom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g**kajmaka
- **3**jajeta
- **1 kašika**masti
- **250 ml**mleka
- **1 parce**kvasca
- **po potrebi**brašno

Priprema

Kvasac staviti da naraste u toplo mleko, dodati mast, jaja, kajmak i brašno po potrebi da se zamesi testo srednje tvrdoce. Razvuci kori, vaditi modlicom srca, premazati žumancetom, posoliti alevu papriku i susam. Ostaviti da odstoje 30 minuta, a zatim peci na 200 C.

Savet