

Medaljoni sa kajmakom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo;

- **400 g** brašna
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2** žumanca
- **70 g** margarina
- **1 mala kašika** šećera
- so
- **1/2** kvasca

Fil:

- **1** jaje
- **3-4 kašike** kajmaka
- susam za posipanje

Priprema

Kvasac otopiti sa malo mleka. U dublju posudu sjediniti brašno, šećer i so. Margarin omekšati pa umutiti sa žumancima i pavlakom i dodati u brašno. Dodati otopljeni kvasac i sve zamesiti sa mlakim mlekom da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom da naraste. Naraslo testo izruciti na radnu površinu, premesiti, rastanjiti oklagijom i pomocu okrugle modle velicine čaše vaditi krugove i reati u podmazani pleh. Na svaki krug pomocu male rakijske čaše praviti udubljenje i u njega staviti predhodno umuceno belance sa kajmakom. Premazati medaljone umucenim žumancetom i posuti susamom. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci medaljone dok ne porumene.

Savet