

Košnica sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 350 g brašna
- 1 kašičica soli
- 2 kašike kisele pavlake
- 1 šoljica ulja
- 2 kašičice suvog kvasca
- 1 jaje
- 1 belance

Nadev:

- 1 konzerva tunjevine
- malo kecapa

Za premaz:

- 1 žumance

Priprema

Tunjevinu ocediti od ulja, pa joj dodati kecapa po ukusu.

Prosejano brašno promešati lopaticom sa solju i kvascem, dodati pavlaku, ulje, jaje i belance i, uz dodavanje

tople vode umesiti glatko testo. Ostaviti da raste. Odvajati komadice testa i rasuci oklagijom.

Premazati testo nadevom od tune.

Svaku koricu prerežemo nožem za pizzu napola, pa smotamo rolatic.

Rolatice secemo na delove približne velicine...

Reamo ukrug u nauljenom i pobranjenom kalupu, secenim delom naviše. Ostavimo da odmara.

Premazati košnicu umucenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni dok ne poprimi finu, zlatnu boju.

Savet