

Sendvic kornet



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kornete:

- **600 g** brašna T-400
- **1** cašamleka
- **1/2** caše jogurta il kiselog mleka
- **7** kašikaulja
- **1** kašikašecera
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kockekvasca
- mlake vode - ako je potrebno

Za punjenje korneta:

- **500 g** belog mesa filea
- 2 jajeta
- so, brašno, ulje
- kupus za salatu
- 2 sveža paradajza
- 2 sveža krastavica
- pavlaka

Priprema

Sjedini kvasac i šećer i mlakog mleka i ostavi 5 minuta. Zatim zamesi testo polutvrdo i ostavi da nadoe. Razmesi testo i oklagijom rastani u pravougaonik debljine pola cm. Iseci na dugeve trake i prekrizi ga krpom. Ostavi ga 15 minuta.

Napravi kornete od masnog papira i puni ih guzvanim papirima i uzmi trake od testa i uvij ih oko korneta lepo. Redjaj u pleh na masni papir. Premazi ih jajetom i posuti susama. Ostavi 20 minuta da odstoji pa ispeci.

Iseci meso na tanke file, i uže trake cekicem za meso ih istanji. Posoli uvaljaj ih u brašno pa u umucemo jaje i isprži. Iseci kupus salatu tanko, posoli, dodaj malo ulja i sirca. Iseci paradajz na kolutove, a krastavice na duže delove.

Premazati jednu stranu korneta pavlakom. Ubaciti šniclu, salatu, paradajz, krastavice, kecap, majonez kari sos sta god volite. Prijatno.

Savet

Kornete pei u dobro zagrejanu rernu, ali nakon 5 minuta smanj temperaturu na 200 dok ne porumene.