

Slani korneti



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **150 ml** mleka
- **150 ml** lake vode
- **3 kašike** ulja
- **1,5 kašičica** soli
- **2-3 kašike** suvog kvasca
- **1 kašika** šećera
- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **20 g** susama

Namaz:

- **120 g** pečenog susama
- **250 g** sirnog namaza
- **3-4 kašike** senfa

Punjenje:

- **300 g** pecenice
- **2 pakovanj**atopljenog sira za sendvice
- **1 manja glavica**zelene salate
- kecap
- majonez

Priprema

U malo mlake vode dodati kašičicu šecera i kvasac, razmutiti pa dodati brašno. Smesa treba da bude gušća nego za palacinke. Ostaviti da nadoe. Kada kvasac naraste dodati u vanglu zajedno sa preostalim sastojcima i zamesiti testo pa ostaviti da nadoe.

Za to vreme napraviti kornete od kartona, i obložiti ih aluminijumskom folijom da nebi izgoreli. Nauljiti kornete. Testo razviti u formu pravougaonika debljine 1 cm i seci na trake širine 1,5-2 cm. Trake namotavati na kalup do ivice, tako da svaka traka preklapa prethodnu bar do polovine. Namotane kalupe premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 180-200 stepeni, 20 minuta u zavisnosti od rerne i krace. Ispeceno testo skidati sa kalupa dok su još topli i ostaviti da se ohlade.

Senf, susam i sirni namaz sjediniti i premazivati unutrašnjost korneta. A onda u listu zelene salate staviti pecenicu, sir i gurnuti u kornet. Staviti kecap i majonez.

Savet