

Punjeni korneti



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **50 ml** jogurta
- **10 g** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Za punjenje:

- **300 g** mlevenog mesa
- **200 g** kackavalja

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **malo** susama

Za kalupe:

- **A4** papir
- **malo** aluminijumske folije

Priprema

Zamesite testo tako što ćete prvo pomešati brašno, suvi kvasac, šećer i so, a zatim dodati mleko, ulje, jogurt, mokre. Kada masa postane kompaktna, ostaviti da testo odstoji 40 minuta.

Kada je testo nadošlo, podelite ga na loptice, u zavisnosti od toga kolike kornete želite. Ja sam pravila veće, pa su mi loptice bile veličine breskve. Nauljite ruke i pocnite da trljate testo o radnu površinu i da pravite dugacku tanku špagu od testa, koju ćete staviti na kalupe od kornete odozdo ka gore. Zadnji kraj testa podvucite pod poslednji namotaj, kako se testo ne bi odmotavalo. Kornete stavite u pleh na koji ste stavili pek papir, pa ih premažite žumancem i pospite ih susamom. Pecite ih na 200 stepeni oko 20 minuta (dok ne porumene).

Dok se korneti peku, propržite meso u tiganju sa malo ulja. Gotovim kornetima skinite kalupe i pocnite da ih punite mesom, pa kackavaljem do vrha. Možete nabijati fil kako bi više stalo. Neka kackavalj bude na vrhu korneta kako ne bi fil ispadao. Vratite kornete u rernu na 5 minuta, da se kackavalj istopi.

Savet

U kornete možete staviti šta god želite. Najbolje od svega je što vam ostaju kalupi za svaki sledeći put.. :-) P.S. Preporučujem pomfrit uz ovu varijantu punjenja. Prijatno :-)