Kornetici sa ruskom salatom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**lisnato testo
- **3**šargarepe
- **3**krompira
- **100 g**graška
- **3** kuvana jajeta
- **3** kisela krastavcica
- **300 g**šunke
- **300 g**majoneza
- **po ukusu**soli
- **100 g**kackavalja

Priprema

Ako nemate modle za kornetice napravite ih od kartona. Isecite krug,zasecite po sredini, urolajte, napravite kornet, zalepite lepljivom trakom i umotajte sa svih strana alu folijom.

Lisnato testo razvuci oklagijom tanko. Isecite tockicem trake otprilike 20x5mm. Svaku traku umotajte oko korneta i kraj malo pritisnite jace da se ne bi otvorio. Poreati u pleh i peci na 200 C oko 10 minuta u zavisnosti od rerne. Pecene kornetice pustite da se prohlade pa ih skinuti sa korneta. Vrlo lako se skidaju, nije potrebno dodatno podmazivati. Ohladite.

Skuvajte šargarepu, krompir i grašak. Procedite i isecite na sitne kockice. Jaja, krastavce i šunku takoe iseckati na sitne kockice i sjedine sa povrcem. Posoliti, dodati zacinsko bilje i majonez. Sjediniti sve sastojke i napravite kompaktnu smesu.

Ovom smesom punite kornetice neposredno pre služenja. Svaki kornetic umociti u sitno rendani kackavalj.

Uživati u prelepom ukusu. Prjatno!

Savet