

## **Kornet pogaca (2)**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **2 dl**vode
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1**jaje
- **100 g**kajmaka
- **malo** semenke suncokreta

### **Priprema**

Zamesiti testo od svih sastojaka osim jajeta, kajmaka, semenki suncokreta i susama. Dobro izraditi testo i ostaviti da naraste tj. udvostruci se. Nadošlo testo ponovo izraditi i rastanjiti oklagijom na debeljinu od oko 5mm. Okruglom modlom oblikovati krugove. Uzeti jedan krug na njega naneti kašiku kackavalja i presaviti na pola s tim da donji deo bude zatvoren a gornji širi. Postupak ponavljati s ostalim krugovima i reati ih u krug u nauljenu tepsiju. Sredinu tepsije ispuniti manjom lopticom od testa. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom i suncokretom. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 10 minuta, smanjiti temperaturu na 200 stepeni i peci još 20 minuta.

### **Savet**