

Srca sa kajmakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g** kajmaka
- **3** jajeta
- **1 kašika** masti
- **250 ml** mleka
- **1** parcekvasca
- **po potrebi** brašno

Priprema

Kvasac staviti da naraste u toplo mleko, dodati mast, jaja, kajmak i brašno po potrebi da se zamesi testo srednje tvrdoce. Razvuci kori, vaditi modlicom srca, premazati žumancetom, posoliti alevu papriku i susam. Ostaviti da odstoje 30 minuta, a zatim peci na 200 C.

Savet