

Košnica sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **350 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 šoljica**aulja
- **2 kašicicesuvog** kvasca
- **1**jaje
- **1**belance

Nadev:

- **1 konzervatunjevine**
- **malokecapa**

Za premaz:

- **1**žumance

Priprema

Tunjevinu ocediti od ulja, pa joj dodati kecapa po ukusu.

Prosejano brašno promešati lopaticom sa solju i kvascem, dodati pavlaku, ulje, jaje i belance i, uz dodavanje

tople vode umesiti glatko testo. Ostaviti da raste. Odvajati komadice testa i rasuci oklagijom.

Premazati testo nadevom od tune.

Svaku koricu prerežemo nožem za pizzu napola, pa smotamo rolatic.

Rolatice secemo na delove približne velicine...

Reamo ukrug u nauljenom i pobranjenom kalupu, secenim delom naviše. Ostavimo da odmara.

Premazati košnicu umucenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni dok ne poprimi finu, zlatnu boju.

Savet