

## *Kajmak kolac*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g** brašna
- **130 ml** kiselog mleka
- **1** jaje
- **1 kašika** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **10 g** kvasca

#### **Za fil:**

- **250 g** mladog kajmaka
- **3** jajeta
- **malosoli**

### **Priprema**

Zagrejte malo vode, pa dodajte kvasac, kašičicu šećera i jednu kašiku od odmerenih 300 g brašna. Promešajte i ostavite da kvasac proradi. U posudu za mešenje prosejete brašno, pa dodajte ostale sastojke, na kraju stavite kvasac i kiselo mleko pa umesite testo. Ostavite na toplom mestu sat vremena da naraste. Nakon toga ga premesete. Rastanjite testo u pravougaonik nešto veći od pleha u kome ćete peći lepinju.

Podignite iverce testa i ostavite 15 minuta, da testo malo naraste. U manjoj posudi žicom umutite jaja, pa dodajte kajmak i sjedinite. Ako je neslan mladi kajmak, onda posoliti, tako je najukusnije. Pripremljenu smesu od jaja i

kajmaka sipajte preko naraslog testa. Pecite 30 minuta na 200 C, u unapred zagrejanj rerni.

## **Savet**