

# **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 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **10 g**kvasca

### **Za fil:**

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

## **Priprema**

Zagrejte malo vode, pa dodajte kvasac, kašicicu šecera 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 veci od pleha u kome cete peci lepinju.

Podignite ivece 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 zagrejanoj rerni.

## **Savet**