

Kajmak jastuci



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1 žumance
- 2 kašike kajmaka
- 100 ml vode
- 200 ml mleka
- 150 ml ulja
- 1 kašika soli
- 1 kašičica šecera
- 1 kesica suvog kvasca
- oko 1/2 kg brašna

Za fil:

- 1 belance
- 200 g sira
- 3 kašike kajmaka

Priprema

Sipati u vanglu suvi kvasac, šecer i 100 ml tople vode. Posle 5 minuta umesiti testo uz dodavanje svih ostalih sastojaka.

Neka raste sat vremena. Belance, sir i kajmak snažno sjediniti, najbolje mikserom, pa probati da li je slano.

Ako nije dodati soli po ukusu. Testo preruciti na pobrašnjen sto, razvociti oklagijom, pa premazati filom.

Urolati. Uz pomoc tacne seci jastucice. Treba da su oko 3 cm debeli parcici.

Reati u nepodmazan pleh, jer su dovoljno masni, pa posuti susamom.

Peci oko 20 minuta na 200 C.

Savet