

## \*Kornjacice\*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicicesuvog** kvasca
- **2 kašikemilerama**
- **1belance**
- **oko 300 ml**toplog mleka
- **3 kašikemaslinovog** ulja

### Za nadev:

- **2 veca strukapraziluka**
- **3 kašikemaslinovog** ulja
- **po ukusu**soli i bibera

### I još (za ukras):

- **malomladog sira**
- **nekoliko zrnabibera**

## Priprema

Prosejati brašno, pa umesiti glatko testo. Ostaviti da odmara. Za to vreme, na maslinovom ulju, udinstati seckani

praziluk, posoliti, pobiberiti. Odložiti sa strane. Od nadošlog testa otkidati kuglice testa, napraviti udubljenje i puniti filom od praziluka. Oblikovati 5 kuglica, od kojih je jedna veca, to ce biti glava, i cetiri manje za nožice. Otkidati male komadice testa, razvaljati meu dlanove, pa napraviti mrežicu za oklop. Tako raditi dok se ne potroši sav materijal. Ostaviti "kornjacice" da odmore dok se pecnica ugreje, premazati žumancetom i peci dok fino porumene.

## Savet