

## ***\*Kornjacice\****



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **2 kašike** milerama
- **1** belance
- **oko 300 ml** toplog mleka
- **3 kašike** maslinovog ulja

#### **Za nadev:**

- **2 veća** strukapraziluka
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli i bibera

#### **I još (za ukras):**

- **malomladog** sira
- **nekoliko zrna** bibera

### **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 veća, to će biti glava, i četiri manje za nožice. Otkidati male komadice testa, razvaljati među dlanove, pa napraviti mrežicu za oklop. Tako raditi dok se ne potroši sav materijal. Ostaviti "kornjaciće" da odmore dok se pećnica ugrije, premazati žumancetom i peći dok fino porumene.

## **Savet**