

Punjeni korneti



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **50 ml**jogurta
- **10 g**svog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Za punjenje:

- **300 g**mlevenog mesa
- **200 g**kackavalja

Za premazivanje:

- **1 žumance**
- **malosusama**

Za kalupe:

- A4 papir
- **maloaluminijumske folije**

Priprema

Zamesite testo tako što cete prvo pomešati brašno, suvi kvasac, šefer i so, a zatim dodati mleko, ulje, jogurt, mokre. Kada masa postane kompaktna, ostaviti da testo odstoji 40 minuta.

Kada je testo nadošlo, podelite ga na loptice, u zavisnosti od toga kolike kornete želite. Ja sam pravila vece, pa su mi loptice bile velicine breskve. Nauljite ruke i pocnite da trljate testo o radnu površinu i da pravite dugacku tanku špagu od testa, koju cete staviti na kalupe od kornete odozdo ka gore. Zadnji kraj testa podvucite pod poslednji namotaj, kako se testo ne bi odmotavalо. Kornete stavite u pleh na koji ste stavili pek papir, pa ih premažite žumancem i pospite ih susamom. Pecite ih na 200 stepeni oko 20 minuta (dok ne porumene).

Dok se korneti peku, propržite meso u tiganju sa malo ulja. Gotovim kornetima skinite kalupe i pocnite da ih punite mesom, pa kackavaljem do vrha. Možete nabijati fil kako bi više stalo. Neka kackavalj bude na vrhu korneta kako ne bi fil ispadao. Vratite kornete u rernu na 5 minuta, da se kackavalj istopi.

Savet

U kornete možete stavite šta god želite. Najbolje od svega je što vam ostaju kalupi za svaki sledei put.. :-) P.S. Preporuujem pomfrit uz ovu varijantu punjenja. Prijatno :-)