

Punjeni korneti



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kalup:

- korice od sveske A4 format
- ljepljiva traka
- folija

Za tijesto:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mlijeka
- **2 kašike** kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **2 kašike** ulja
- **malosoli**

Za punjenje:

- **100 g** šunke
- **100 g** suhog mesa
- **100 g** trapist sira

Za preliv:

- **2 kašike** margarina
- **1/2 šolje** mlijeka

- **1/2 šolje** pavlake
- zacini
- **maloperšuna**

Priprema

Nacrtati koliko može stati na korice ovakvih oblika.

Izrezati, zaviti u kornet i zalijepiti trakom...

... preko obložiti folijom.

Mlijeko zagrijevati zajedno sa kvascem i šećerom. U brašno staviti malo soli i ulje, a zatim dodati zagrijano mlijeko. Umijesiti glatko tijesto, po potrebi dodati tople vode. Ostaviti 30 minuta. Pripremiti punjenje. Isjeci na kockice šunku, sir i suho meso. Zatim spremiti preliv. Rastopiti margarin dodati pavlaku i mlijeko. Dodati zacine i malo peršuna. Tijesto podijeliti na dva dijela. Razviti tijesto na 1 cm debljine. Isjeci na trakice i uvijati ih oko kalupa za kornete od vrha do šireg dijela. Pleh za pečenje premazati uljem. Rernu zagrijati na 200°C. Peci 10-15 minuta dok ne dobiju finu zlatnu boju povremeno okrenuti ih. Pecene ostaviti da se ohlade, a potom izvaditi lagano kalupe iz tijesta. Ubaciti punjenje reati i zatim preliti pripremljenom smjesom.

Savet

Dobar tek drage moje