

Kornetici sa salatnom od susama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kg lisnatog testa
- **200** g prepečenog susama
- **200** g pilecih prsa
- **1** komad belog mesa
- **200** g kackavalja
- **200** g majoneza
- **5** kiselih krastavica

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **1** kašičica mleveni mak
- **2** šargarepe za dekoraciju

Priprema

Belo meso skuvati uz zelen kao za supu. Ohladiti i iseci na kockice. Susam propržiti na suvom teflon tiganju. Sjediniti sa belim mesom pa dodati iseckana pileca prsa, majonez, kisele krastavce i izrendati kackavalj na sitno rende. Smesu sjediniti i ostaviti u frižider da se sjedine sastojci dok ne napravite kornetice.

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi 2 sata pa onda rasklagijati na 2-3 mm debljine i iseci trake na oko 20 mm. Oko kalupa obmotati testo i re?ati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Jaje umutite viljuškom i sa cetkicom premažite svaki rolatic. Posuti mlevenim makom. Peci na 220 C oko 10-ak minuta. Skinuti kornetice

sa kalupa i ohladiti.

Hladne kornete puniti već pripremljenom salatom. Šargarepu iseci na tanke kolutove, modlicom vadite cvetice i dekorišite svaki kornet.

Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet