

Kornet pogaca (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750** gbrašna
- **1/2** kockekvasca
- **2 dl** mleka
- **2 dl**vode
- **1 kašicica**šecera
- 2jajeta
- **1.5 kašicice**soli
- **75 ml**ulja
- **300 g**sitnog sira
- **1 kašika**kajmaka
- **2 kašike**susama
- **50 g**margarina

Priprema

U 1 dl toplog mleka staiti kvasac, kašicicu šecera i kašicicu brašna i ostaviti 10 minuta da nado?e. U vanglu staviti brašno, so, 1 jaje, ulje i nadošli kvasac i ostalo mleko u vodu, umesiti testo i ostaviti 30 minuta da narasta. Umutiti 1 belance sa sirom i kajmakom, ukoliko je sir ne slan posoliti. Nadoslo testo premesiti i podeliti na 10 loptica. Svaku lopticu razvaljati u krug i zaseci na jedno mesto do polovine testa. Uz secenu stranu staviti kašiku sira i uvijati u krug i praviti kornet, koji se stavlja u tepsiju fi 28 cm namaznu margarinom. Ovako uraditi i sa ostalim lopticama. Kornete stavljati, vrh ka sredini. Pogacu ostaviti 30 minuta da narasta. Umutiti žumance, premazati pogacu, posuti susasmom i na svaki kornet staviti po kockiku margarina. Pogacu peci 30 minuta na

200 stepeni i ostaviti je u rerni toploj još 10 minuta. Izvaditi iz rerene pokriti krpom. Posle 15 minuta izvaditi iz tepsije.

Savet