

## ***Kornjaca***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 500 g brašna
- 100 g pavlake
- 1/2 kocke kvasca (germa)
- so
- hrenovke (viršle)
- 1 žumance
- mleko po potrebi

## **Priprema**

Kvasac (germu) pokiseliti u malo toplog mleka. Kada se digne, dodati je u brašno u koje je već dodana so i pavlaka, pa sve podkuvati sa toplim mlekom. Ostaviti da se udvostruci, zatim prekuvati i razvaljati na debljinu od pola cm. Sjeci prutice debljine 1 cm, koji služe kao noge, a zatim vaditi krugove sa čašom, a između stavlјati hrenovke.

Premazati sa umućenim žumancetom, malo zaseci oklop od kornjace i peci na 180 C dok ne porumene...Prijatno!