

Punjeni slani korneti



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kornete:

- **1 pakovanj**elisnatog testa
- **1**žumance
- **malos**usama

Fil:

- **250** gala kajmaka
- **1** **kisel**apavlaka
- **150** gkulena
- **2** **kisel**akrastavcica

Priprema

Lisnato testo odmrznuti na sobnoj temperaturi, pa ga razvuci na što tanje, jednu kocku kad rastanjite iseci na 8 traka. Svaku traku motati oko kalupa za kornete premazati žumancetom i posuti susamom. Peci 10-12 minuta na 200 C. Kulen i krastavcice iseckati što sitnije i sjediniti sa pavlakom i ala kajmakom. Puniti ohlaene kornete filom.

Savet

Možete po želji puniti i neim drugim na primer ruskom salatом ili neim slinim.