

Korpice sa pirincem



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **350 g** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **2** jaja
- **1 kašičica** soli
- **250 g** margarina

Fil:

- **300 g** belog pileceg mesa
- **2 dl** pavlake
- **2** jajeta
- **1/2 šolje (za čaj)** pirinca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** mešavine zacina
- **50 g** parmezana

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka, prekriti krpom i ostaviti pola sata da odstoji.

Belo pilece meso iseci na sitne kockice, posoliti i kratko propržiti na malo ulja.

Pirinac staviti u zagrejanu šerpu da se malo proprži, dodati mešavinu zacina pa naliti sa punom šoljom vode.

Kad provri ostaviti da vri 5 minuta, skloniti ga sa vatre, poklopiti i ostaviti još 10 minuta da omekša.

Testo tanko rastanjiti i kalupom vaditi krugove. Stavite krugove tako da kalup obložite do vrha.

Sjediniti pirinac, meso, pavlaku, jaja i parmezan pa puniti kalupe do vrha.

Peci 20-tak minuta na 200 stepeni.

Savet