Punjene slane korpice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za korpice:

- **2 male šoljice**ulja
- **1 mala šoljica**kisele vode
- **100 g**prepecenog susama
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **100 g**posnog majoneza
- **100 g**biljnog kackavalja - narendanog
- **50 g**margarina
- **100 g**mešanog povrca
- (balkanska mešavina i slicno)

Priprema

Od sastojaka za korpice umesiti testo. Tanko razviti male kuglice i tom razvijenom "korom" obložiti kalupe (metalne ili silikonske). Korpice peci u podmazanim metalnim kalupima. Peci da budu zlatno žute boje. Nema veze, ako su narasli.

Fil: U majonez dodati narendani kackavalj i umuceni margarin. Puniti ohlaene korpice. Povrce propržiti oko 15 minuta na malo ulja. Dekorisati korpice.

Savet

Služiti hladno. Lepo je ako u povru ima crvene paprike, graška i kukuruza šeerca. Svaku korpicu ukrasiti zelenim peršunom ili granicom miroije.