

Korpice sa posnom paštetom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za korpice:

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

Za paštetu:

- **1 konzerva**tunjevine
- **50 g**margarina
- **1 kašika**limunovog soka
- so
- biber

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.

Tunjevinu pasirati, dodati umuceni margarin, limunov sok, pobiberiti, posoliti i puniti hladne korpice. Dekorirati maslinama.

Savet

Služiti uz komadie biljnog kakavalja.