

## **Korpice od mesa**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za korpice:**

- **500** gmlevenog mesa
- **2**jajeta
- **3** kašike prezli
- **1** glavicacrнog luka
- **1** kašikaperšuna
- **1/2** kašicicemirojje
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina

#### **Za sos:**

- **100** mlkisele pavlake
- **200** gsira
- **1**jaje
- malomajcine dušice
- po potrebisoli

### **Priprema**

Mleveno meso, jaja, prezle, zašin, miroiju i narendani crni luk izmešati u jednoj posudi. Dobro sjediniti i dodati peršun.

Praviti loptice i u svakoj udubljenje da postanu korpice, a zatim reati u nauljanoj tepsiji i peci na 200 C, oko pola sata.

U drugoj posudi izrendati sir i dodati pavlaku, jaje, zacin i majcincu dušicu. Sve sjediniti i napuniti korpice ovim filom.

Korpice treba da se zapeku još 10-tak minuta. Prijatno!!!

### **Savet**

Uz korpice može se dodati prilog kao što su krompirii ili pire, a ko voli i keap i majonez, super za mališane :-)