

Korpice od Parmezana



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** grendanog parmezana
- **200** g paste po izboru
- pesto od peršuna i badema*

Priprema

Pripremimo sastojke.

Na ravnom plehu koji smo prekrili ili folijom ili pek papirom sipamo parmezan u obliku kruga.

Pecemo na 220 stepeni Celzija oko 10 minuta. Izvadimo i (pažljivo, jako je vruće) odlepimo parmezan i brzo dok je još vruć prekrijemo ga preko cinije i pritisnemo. Ohladi se dosta brzo.

Gotovo da ga napunite sa čim god želite. Ja sam koristila pastu i pesto.

Savet

*Recept za pesto se nalazi ovde među mojim receptima. Vrlo jednostavno za napraviti, a izgleda veoma dekorativno. Možete praviti i manje korpice, npr preko šolje ili male ovalne inije, za zakusku, salate i slino.