

Korpice sa slaninicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12 parcicatost hleba**
- **1 cašakisele pavlake**
- **3jajeta**
- **1/2 kašicicesoli**
- **20 kolutovapraziluka**
- **1crvena sveža paprika**
- **1žuta/zelena paprika**
- **12 lentislanine**
- **1 kašicicaorigano**
- **150 gkackavalja**

Priprema

Tost hleb iseci cašom, koja odgovara kalupima za projice. Kalupe premazati uljem ili margarinom. U odgovarajući posudu umetiti jaja sa pavlakom, dodajući so. Smesu sjediniti i odložiti.

Crvenu, zelenu/žutu papriku iseci na kolutove, pa ih podeliti na polovine. Praziluk iseci na kolutove, koliko smatrati da stavite unutra kalupa. Na kockice ili štapice naseckajte deo kackavalja (1-2 kockice u svaki kalup).

U kalupe staviti tost hleb. Slaninu staviti okolo tost hleba, u krug, zatim 1/2 umucene smese pavlake i jaja, dodati iseckane kockice kackavalja, pa ostatak smese. Odozgo staviti pripremljenu papriku, tako da bude šareno (dekorativno). Dodati kolutove praziluka i posuti origanom.

Rernu ukljuciti na 200 C i peci nekih 10-ak minuta, dok slaninica lepo požuti i smesa unutar korpica bude pecena. U meuvremenu dok se korpice peku, izrendati ostatak kackavalja na krupno rende.

Kada su korpice pecene, izvaditi iz rerne i posuti kackavaljem i po želji još malo origanom i vratiti na 5 minuta da se kackavalj otopi. Sacekati malo da se prohladi, izvaditi iz kalupa i poslužiti. Uživajte u predivnom ukusu. Prijatno.

Savet

Korpice su veoma dekorativne i ukusne. Vi možete po želji poveati origano i kakavalj, ako volite, sve je stvar ukusa.