

Korpice sa tikvicama i feder krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Smesa od mesa:

- **12 kašikamlevenog svinjskog mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1jaje**
- **3 kašike prezli**
- **1 kašicicasuvih biljnih zacina**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **malobibera**

Ostalo:

- **1 srednje velicinetikvica**
- **1 šampinjon**
- **1jaje**
- **1 kašikapavlake**
- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **4 krompira**
- **po potrebi** masti ili ulja

Priprema

Ukljuciti rernu na 150 stepeni. Oljuštiti krompir. U posudu sjediniti meso sa 1 kašicicom suvih biljnih zacina i alevom paprikom, malo bibera, prezlama, izblendiranim lukom i 1 jajetom. Oljuštiti tikvicu i iseci je na tanje listove po dužini, pa svaki taj list na dve trake isto po dužini iseci.

Nauljiti kalupe silikonskog pekaca. Po zidovima kalupa staviti po dve trakice tikvica (oblikovati krug), i po jednu kašiku prethodno napravljene smese od mlevenog mesa.

Zatim u posudu ulupati jedno jaje, dodati kašiku pavlake i kašiku maslinovog ulja, pa lepi sjediniti. Sipati napravljenu smesu u svaki kalup. Šampinjon seci na tanke listove i staviti preko korpica. Peci na 150 stepeni, 30 minuta.

Uzeti krompir, staviti na vrh plasticni sekac, seci ga po dužini, i praviti federe. Federe pržiti na masti ili ulju dok lepo ne porumene.

Poslužiti sa po 3 korpice i jednim krompirom.

Ja sam dodala i po 3 loptice urnebes salate. Jako lepa kombinacija.

Savet

Ako nemate ovu malu plastinu spravicom za krompir, poslužiti uz pomfrit. Prijatno! :-)