

Slane korpice (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml mleka**
- **50 ml ulja**
- **20 g kvasca**
- **2 jajeta**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **oko 400 g brašna**
- Za nadev:
 - **100 g krem sira**
 - **100 g sitnog sira**
 - **150 g sitno seckane šunke**
 - **100 g kisele pavlake**

Priprema

Za testo: U mlakom mleku rastvoriti kvasac, šecer i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. Brašno usuti u dublju posudu, dodati nadošli kvasac, ulje, jaja, posoliti te umesiti mekše testo. Ostaviti da naraste. Testo premesitu, rastanjići te vecom cašom (ili šoljom) vaditi krugove. U udubljenja na kalupu za mafine staviti papirne korpice i u svaku korpicu staviti po jedan krug od testa, utisnuti kako bi testo obložilo celu korpicu. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Ostaviti da se ohlade. Za nadev: U odgovarajuću posudu staviti krem sir, kiselu pavlaku, sitno seckanu šunku i sir. Sve promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Ohlaene korpice izvaditi iz kalupa, puniti ih nadevom, servirati te poslužiti.

Savet