

Punjene korpice od lisnatog testa



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g lisnatog testa
- 100 g šunke
- 200 g kackavalja
- 1 caša kisele pavlake
- 2 žumanca
- kecap
- biber
- so
- mešano povrce
- 1 jaje

Priprema

Za korpice pripremite 500 g lisnatog testa.

Testo razvaljajte tanko i obložite korpice. Ispecite. Kada se prohladi, izvadite peceno testo iz korpica i puniti sledecim sadržajem: 100 g šunke, 200 g kackavalja, 1/2 caše kisele pavlake, 2 žumanca, 2 kašicice kecapa, biber, so. Napunite korpice.

Korpice možete puniti i sledecim filom: mešano zamrznuto povrce obarite, pa dodajte u njega 1/2 caše pavlake, 100 g kackavalja, 1 jaje, biber, so.