

Posne susam korpice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za korpice:

- **300 g** brašna
- **2 šoljice (0,7 dl)** ulja
- **1 šoljica** kisele vode
- **150 g** proprženog susama
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašičica** soli

Posna crvena salata:

- **350 g** kukuruza šećerca
- **150 g** graška
- **300 g** šargarepe
- **2 konzervet** tunjevine
- **150 g** gajvara
- soli po ukusu

Posna bela salata:

- **400 g** bobarenog pirinca
- **150 g** kukuruza šećerca
- **100 g** graška
- **150 g** šargarepe
- **250 g** mariniranih šampinjona
- **200 g** posnog majoneza

- soli po ukusu

Priprema

Od navedenih sastojaka za korpice umesiti testo. Kidati po kuglicu i oblikovati korpice u modlice, pa ih peci na 200C 15 minuta.

Za posnu crvenu salatu obariti povrce, pa šargarepu iseckati na kockice. Obarenom povrću dodati tunjevinu oceenu od ulja, ajvar i posoliti po ukusu, pa sve sjediniti. Za posnu belu salatu povrce obariti. U obaren pirinac dodati kukuruz, grašak, iseckanu šargarepu i marinirane pecurke na listice, posoliti po ukusu, dodati i majonez, pa sve sjediniti. Ovim salatama puniti korpice. PRIJATNO!

Savet

Jako su ukusne, a dekorativne. Salatu možete poslužiti i posebno, izadje dosta :)