

Slane korpice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g lisnatog testa

Nadev:

- **300** g mlevenog mesa
- **100** g zelenih maslina
- **300** g pecuraka
- so
- biber
- **1/2** glavice crnog luka
- **1** jaje

Priprema

Rastanjiti obe table lisnatog testa na po 9 kockica. U tiganju izdinstati luk, mleveno meso, nakon 5 minuta dodati sveže pecurke. Posoliti i pobiberiti. U smesu dodati seckane masline i jedno jaje. Kalup za mafine premazati sa malo ulja, obložiti testom da vire krajevi, staviti po 2 kašike nadeva u svaku koricu. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Nadev mozete prilagoditi ukusu, menjanjem sastojaka po sopstvenom izboru.