

Korpice od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za korpice:

- **500 g** lisnatog testa (1 pakovanje)
- **1** krem sir
- **200 g** stišnjene šunke
- **200 g** kackavalja
- **1** jaje
- **malosoli**
- **malosusama**

Priprema

Lisnato testo rastanjite na radnoj površini debljine 4 mm, a zatim isecite na kocke velicine 10x10 cm pa sa dve suprotne strane nožem zasecite ivice debljine 1 cm pod pravim uglom.

Na sredinu svake kocke stavite kašiku krem sira. Stišnjenu šunku i kackavalj isecite na sitne kockice, sjedinite, pa na svaku kocku lisnatog testa stavite po veliku kašiku šunke i sira.

Spojite zatim krajeve zasecenih ivica ka sredini i dobro pritisnite.

Kocke poreajte u pleh obložen papirom za pecenje. Umutite jaje viljuškom i premažite testo. Posolite i pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30-40 minuta.

Savet

Ukoliko želite više komada poveajte sastojke u receptu!