

## **Francuske korpice**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za korpice:**

- **250 g**brašna
- **1 ravna kašikapraška za pecivo**
- **1**jaje
- **120 g**margarina
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/2 kašiciceslatke paprike**
- mleko po potrebi
- **malobibiera**

#### **Za fil:**

- **150 g**krompira
- **150 g**šargarepe
- **150 g**graška
- nekolikokiselih krastavcica
- **200 g**sunke
- **300 g**majoneza (light)
- 4kuvana jajeta
- **1 kašikasenfa**
- **2 kašikelimunovog soka**
- so
- biber

## **Priprema**

Razvuci testo na 3-4 mm. ašom, koja odgovara modlicama, vaditi krugove koje potom treba staviti u metalne rebraste modle. Peci 15 minuta na 180 stepeni. Krompir i šargarepu iseci na sitne kockice. Staviti u kljucalu posoljenu vodu i kuvati oko tri minuta. Skuvati grašak dok ne postane mek (oko 15 minuta). Šunku, kisele krastavcice i kuvana jaja iseci na kockice. Sve sastojke pomešati, dodati majonez, limunov sok i zacine. Dobro izmešati i staviti u frižider da se ohladi.

Kada se fil ohladio, napuniti korpice, ukrasitti rendanim kackavaljem i poslužiti.

## **Savet**