

Francuske korpice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za korpice:

- **250 g** brašna
- **1 ravna kašika** praška za pecivo
- **1** jaje
- **120 g** margarina
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** slatke paprike
- mleko po potrebi
- **malobibera**

Za fil:

- **150 g** krompira
- **150 g** šargarepe
- **150 g** graška
- **nekoliko** kiselih krastavcica
- **200 g** šunke
- **300 g** majoneza (light)
- **4** kuvana jajeta
- **1 kašika** senfa
- **2 kašike** limunovog 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 ključalu 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, ukasitti rendanim kackavaljem i poslužiti.

Savet