

Korpice od mesa



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za korpice:

- **500** gmlevenog mesa
- 2 jajeta
- **3 kašike** prezli
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašika** peršuna
- **1/2 kašice** mirošije
- **1 kašica** suvog biljnog zacina

Za sos:

- **100 ml** kisele pavlake
- **200 g** sira
- 1 jaje
- **malomajcine** dušice
- **po potrebi** soli

Priprema

Mleveno meso, jaja, prezle, zašin, mirošiju i narendani crni luk izmešati u jednoj posudi. Dobro sjediniti i dodati peršun.

Praviti loptice i u svakoj udubljenje da postanu korpice, a zatim reži u nauljanoj tepsiji i peći na 200 C, oko pola sata.

U drugoj posudi izrendati sir i dodati pavlaku, jaje, zacín i majcinu dušicu. Sve sjediniti i napuniti korpice ovim filom.

Korpice treba da se zapeku još 10-tak minuta. Prijatno!!!

Savet

Uz korpice može se dodati prilog kao što su krompiriži ili pire, a ko voli i kečap i majonez, super za mališane :-)