

## *Punjene korpice*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g** belog brašna
- **200 g** integralnog brašna
- **250 ml** mleka
- **1** dlulja
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **20 g** kvasca

#### **Za fil:**

- **100 g** cajne
- **150 g** šunkarice
- **1 kesica** kecapa
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **150 g** sira gauda
- **100 g** feta sira
- **1 kesica** origane
- **150 g** maslina

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka umesiti testo i ostaviti da se podiže na toplom mestu. Razvuci na radnoj površini u vaditi vece krugove. Svaki krug staviti u kalup za mafine i puniti sledecim redom: Malo kecapa, kolut cajne, kolut šunkarice iskidan na komadice, šampinjone isecene na listice, malo feta sira i narendanog sira. Posuti

origanom i staviti maslinu. Peci na 200 C dok ne porumeni testo.

## **Savet**