

Snežne korpice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **120 g** margarina
- **1** dlulja
- **1** dl vode
- **1** jajce
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **450 g** brašna
- **100 g** susama

Za fil:

- **200 g** sitnog sira
- **3 kašike** pavlake
- **2** kuvana jajeta
- **100 g** šunkarice
- **po ukusu** bibera

Za dekoraciju:

- **100 g** kackavalja

- **dostaseckanog peršuna**
- **30 gšunkarice**

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti margarin. Izgnjeciti ga viljuškom pa dodati ulje, vodu, so, prašak za pecivo, jaje, susam i sa brašnom zamesiti testo. Od testa kidati male loptice velicine većeg klikera i stavljati u odgovarajuće modlice. Rukom testo rastanjiti po zidu modli ravnomerno sa svih strana i pritisnuti i dno modle da bi se napravilo udubljenje. Modle režati u pleh i peći na 180 C 5-7 minuta u zavisnosti od rerne. Modlicu nije potrebno dodatno premazivati uljem pre stavljanja testa. Korpice se lako vade iz modlica.

Od ovog testa ispadne oko 70 korpica.

Za fil je potrebno da sjedinite sir, koga ste izgnjecili viljuškom, dodajte pavlaku, isecenu šunkaricu, izrežati jaja i dodati po ukusu bibera. Ovim filom puniti korpice neposredno pre služenja. Dekorirati zelenim peršunom, sitno rendanim kackavaljem i tracicama šunkarice. Uživati u prelepom ukusu.

Ove korpice su idealne za različita slavlja, za dekoraciju, za punjenje i drugim filovima po želji.

Uživajte u ukusu.

Prijatno.

Savet