

Moje korpice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **1** **čaše** od **2** **dl** jogurta
- **1/2** **čaše** ulja
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **po** želji soli

Za nadev:

- **150 g** zlatarskog sira
- **1** **kašica** soli
- **po** želji kecapa

Priprema

Prvo umutiti testo. U ciniju staviti brašno, jaja, jogurt, ulje i prašak za pecivo. Lepo umesiti testo i ostaviti da odstoji 30 minuta u frižideru.

Zatim, podeliti na 12 loptica, svaku lopticu istanjiti oklagijom i preseći na pola. Jednu polovinu staviti u pleh (u krug) pa napuniti nadevom. Za nadev: izgnjeciti sir, dodati origano. Pa preko staviti kecap i drugu polovinu testa.

To ponavljati do kraja svih loptica. Preko staviti kašiku margarina i susam.

Staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt, pavlaku. Prijatno.