

Korpice sa šunkom i mocarelom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** speltinog brašna
- **40 g** heljdinog brašna
- **1/2 kašičice** morske soli
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2 kašike** maslinovg ulja
- **1 dlobice** vode
- **12 krugov** vasišnjene šunke
- **po želji** mocarele
- **po ukusu** origano
- **po želji** jaja

Priprema

Pomešajte brašno, so i prašak za pecivo. Dodajte maslinovo ulje i vodu. Zamesite testo. Smesa ce biti mekana i lepljiva, pa je prebacite na radnu površinu. Doradite testo sa brašnom da dobijete mekanu jufku. Razvucite je oklagijom i vadite krugove vecom šoljom ili cašom.

Kalup za mafine premažite mašcu pa u njega ubacite krugove testa. Stavite ih tako prazne u rernu da se malo ispeku i da se uhvati korica otprilike 8 minuta na 200 stepeni.

Kada korpice lepo nadou, izvadite ih napolje pa u njih stavite krugove šunke, a zatim i mocarelu, pospite origanom. Po želji u svaku drugu korpicu možete preko mocarele da stavite i celo jaje.

Zatim vratite u rernu još 5 minuta. Izvadite iz kalupa i služite.

Savet