

Korpice



Sastojci

Potrebno je:

- 20 g svežeg kvasca
- 1 kašika šecera
- 2.5 dl mleka
- 800 g brašna
- 1/2 kesice origana
- 2 kašičice soli
- 1.5 dl ulja
- 100 g mortadele
- 2 viršle
- 3 supene kašike kecapa
- 1 jaje
- 2 supene kašike pavlake
- prstohvat soli
- bosiljak za dekoraciju

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac sa šecerom i ostaviti da odstoji. Kada se zapenio zamesiti testo od brašna, origana, soli, ulja i pripremljenog kvasca. Ostaviti testo da fino nadože.

Kada je naraslo, rastanjiti testo oklagijom i seci na kockice željene velicine. Svaku napuniti iseckanom mortadelom i viršlama, pa sastaviti sa svih krajeva, lagano pritisnuti spojene ivice i tako ih stavljati u pleh, u ugrijanu rernu i peci petnaestak minuta na 200 stepeni C. Zatim, umutiti jaje, dodati pavlaku, posoliti.

Svaku koricu preliti ovime i isključiti rernu. Sacekati da se masa zapece i služiti uz salatu po izboru, ukrašeno listićima bosiljka.