

Korpice sa tikvicama i feder krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Smesa od mesa:

- **12 kašika** mlevenog svinjskog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** jaje
- **3 kašike** prezli
- **1 kašica** suvih biljnih začina
- **1 kašica** aleve paprike
- **malobibera**

Ostalo:

- **1 srednje velicina** tikvica
- **1** šampinjon
- **1** jaje
- **1 kašika** pavlake
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **4** krompira
- **po potrebi** masti ili ulja

Priprema

Uključiti rernu na 150 stepeni. Oljuštiti krompir. U posudu sjediniti meso sa 1 kašicom suvih biljnih začina i alevom paprikom, malo bibera, prezlama, izblendiranim lukom i 1 jajetom. Oljuštiti tikvicu i iseci je na tanje listove po dužini, pa svaki taj list na dve trake isto po dužini iseci.

Nauljiti kalupe silikonskog pekaca. Po zidovima kalupa staviti po dve trakice tikvica (oblikovati krug), i po jednu kašiku prethodno napravljene smese od mlevenog mesa.

Zatim u posudu ulupati jedno jaje, dodati kašiku pavlake i kašiku maslinovog ulja, pa lepi sjediniti. Sipati napravljenu smesu u svaki kalup. Šampinjon seci na tanke listove i staviti preko korpica. Peci na 150 stepeni, 30 minuta.

Uzeti krompir, staviti na vrh plasticni sekac, seci ga po dužini, i praviti federe. Federe pržiti na masti ili ulju dok lepo ne porumene.

Poslužiti sa po 3 korpice i jednim krompirom.

Ja sam dodala i po 3 loptice urnebes salate. Jako lepa kombinacija.

Savet

Ako nemate ovu malu plastinu spravicu za krompir, poslužiti uz pomfrit. Prijatno! :-)