

Pikantne korpice



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korpice:

- **125 g** margarina
- **1 dl** ulja
- **1 dl** vode
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **450 g** brašna
- **100 g** susam

Za punjenje:

- **250 g** kukuruza šećerca
- **300 g** šampinjona
- **1** struk praziluka
- **3 kašika** ulja
- **5** pecenih crvenih paprika
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** zacinsko bilje
- **po ukusu** bibera

Priprema

Margarin izgnjeciti viljuškom pa dodati jaje, ulje, vodu, so, prašak za pecivo, susam i sa brašnom zamesute glatko testo. Od testa kidati male loptice i puniti korpice. Korpice nije potrebno dodatno premazivati. Oblikovati

prstima svaku korpicu, reati u pleh i peci na 200 C oko 10 minuta. Ostaviti da se prohladi pa samo okrenuti naopako da izau iz modli, vrlo lako ispadnu.

Za punjenje je potrebno da šampinjone isecete na trake i propržite ma vrlo malo ulja, dok ne ispari sva tecnost. Kukuruz šećerac obariti par minuta po uputstvu sa kesice i sjediniti sa dinstanim pecurkama. Praziluk iseci na krugove, a papriku na sitne kockice. Sve sjediniti pa zaciniti solju, biberom i zacinskim biljem. Neposredno pred služenja puniti korpice ovim nadevom.

Korpice su vrlo ukusne, dekorativne i savršeno se uklapaju na svakom praznicnom tanjiru. Probajte! Uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet