

Korpice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin
- 1 kašika masti
- 3 žumanca
- 1 kašicica soli
- 100 g prepečenog susama
- malo mleka
- brašna po potrebi

Priprema

Umutiti margarin, a zatim dodati mast i žumanca i to sve lepo sjediniti, zatim dodati susam, so i malo mleka, a zatim dodavati malo po malo brašna da testo ne bude ni mnogo meko, a ni tvrdo.

Od gotovog testa kidati po malo i oblagati metalne korpice. U sredini pritisnuti prstom pa stavljati fil od sira i jaja i tako peci.

Ja sam ih ispekla prazne pa sam ih naknadno punila pecene jedne ruskom salatom, a druge urnebes sirom.

Možete ih ispeci i par dana ranije, i kada dobijete iznenadne goste samo ih napunite i poslužite.