

Slane korpice (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **2** jajeta
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **oko 400 g** brašna
- Za nadev:
 - **100 g** krem sira
 - **100 g** sitnog sira
 - **150 g** sitno seckane šunke
 - **100 g** kisele pavlake

Priprema

Za testo: U mlakom mleku rastvoriti kvasac, šećer i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. Brašno usuti u dublju posudu, dodati nadošli kvasac, ulje, jaja, posoliti te umesiti mekše testo. Ostaviti da naraste. Testo premesiti, rastanjiti te vecom čašom (ili šoljom) vaditi krugove. U udubljenja na kalupu za mafine staviti papirne korpice i u svaku koricu staviti po jedan krug od testa, utisnuti kako bi testo obložilo celu koricu. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Ostaviti da se ohlade. Za nadev: U odgovarajuću posudu staviti krem sir, kiselu pavlaku, sitno seckanu šunku i sir. Sve promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Ohlaene korpice izvaditi iz kalupa, puniti ih nadevom, servirati te poslužiti.

Savet