Slane korpice



Sastojci

Za korpice:

- 200 g brašna
- 100 g margarina
- 1 kašicica soli

Za nadev:

- 2 jaja
- 150 g salame (šunke)
- 100 g pavlake (jogurt)
- susam

Priprema

Od brašna, margarina, soli i 5 kašike vode, zamesimo glatku masu, kojom punimo samo zidove kalupa korpica, a unutra stavljamo fil od umucenih jaja, pavlake i sitno seckane šunke, posipamo susam.

Spremne korpice pecemo i dok su vruce vadimo iz kalupa.

Ukusne su i dosta ispadnu. Ne sme se korpica puniti do vrha filom, jer se u toku pecenja testo nadigne, pa fil može da iscuri. Što tanje obložite zidove kalupa korpica, to ce one biti ukusnije i pune fila.