

Kupus salata u korpicama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za korpice:

- **po željikore** za gibanicu
- **1 kockica** margarina

Za salatu:

- **1 kg** kupus
- **150 g** šunkarica
- **150 g** kackavalja
- **200 g** majoneza
- **1 kašak** kisele pavlake
- **po želji** šećer
- **po želji** so

Priprema

Korpice: kore iseci na kvadratice 10x10 cm i po dve unakrs spajati namazanim rastopljenim margarinom i stavljati u namazane kalupe za mafine i peci oko 5 minuta na 180 stepeni. Korpice spremiti po potrebi. Salata: Kupus sitno iseckati pošeceriti i ostaviti da stoji 30 minuta. Kackavalj izrendati na krupno redne, a šunkaricu sitno iseckati. Pomešati odstajali kupus, kackavalj, šunkaricu, pavlaku i majonez, posoliti, dobro pomešati i ostaviti da se hladi. Pred služenje, puniti korpice i uživati u jelu uz neki dodatak, a može i kao predjelo.

Savet