

Slane korpice sa humusom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korpice:

- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1,5 mala kafena šoljica** kisele ili obične vode
- **2 male kafene šoljice** ulja
- **50 g** susama
- **50 g** lana
- **malokima**
- **maloseckanog** pečenog kikirikija

Humus:

- **100 g** leblebija
- **150 g** susama
- **po ukusu**
- **malomaslinovog** ulja
- **na vrh nožakarija** ili aleve paprika

Priprema

U dublju posudu sjediniti brašno, so, prašak za pecivo, susam, lan, kim, kikiriki, ulje i vodu, pa umesiti glatko testo. Od testa praviti manje loptice i svaku rastanjiti oklagijom da bude što tanja, jer prilikom pečenja testo će narasti i proširiti se. Kalupe raznih oblika ili za projice namazati uljem i spuštati rastanjeno testo da bude do same ivice pleha. Rernu zagrijati na 200 stepeni i peći korpice dok blago ne porumene. Leblebije potopiti u

vodi dan pre kuvanja (najbolje uvece). Sutradan ocediti vodu, pa naliti novu i staviti da se leblebije skuvaju. Susam propržiti u teflonskom tiganju dok ne dobije lepu svetlo braon boju, potom prohladiti i ispasirati u multipraktiku. Skuvane leblebije ocediti od vode (vodu ne bacati, jer se po potrebi dodaje u leblebije), pa ih ispasirati u multipraktiku i po potrebi po malo dodati vode od kuvanja kako bi se masa dobro ispasirala. U odgovarajucu posudu sastaviti ispasirane leblebije, susam, kari, maslinovo ulje i posoliti po ukusu. Sve dobro sjediniti i puniti korpice.

Savet