

## *Hrskave korpice*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- 4jajeta
- **300** gsitnog sira
- **200** gspanaca
- **150 ml**gustog jogurta
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 ml**ulja

### **Priprema**

Spanac oprati, dobro ocediti i fino usitniti u blenderu. Kore iseci na kvadratice 10×10 cm. Penasto umutiti jaja, dodati ulje, jogurt, sir, prašak za pecivo i sve dobro promešati. Na kraju dodati spanac i sjediniti sa pripremljenom smesom. Kalupe za mafine premazati sa malo ulja. Položiti jedan listic premazati uljem, staviti još jedan listic, ponovo premazati uljem i u sredinu naneti punu kašiku fila, fino skupiti krajeve i složiti u kalup za mafin. Postupak ponavljati dok ima materijala. Peci u zagrejanjoj rerni na 200°C, pa smanjiti na 180°C dok korpice ne porumene.

### **Savet**