

Slane korpice



težina: **lako**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 125 gmaslaca
- 250 gbrašna
- 1 kašicicapraška za pecivo
- po želji soli
- bibera
- 1 kašicicamlevene slatke paprike
- po željisusama

Priprema

Uključiti rernu na 180 stepeni. U odgovarajućoj posudi sjediniti brašno, prašak za pecivo, so i biber. Potom dodati maslac i jaje, pa nežno zamesiti testo.

Testo podeliti na dva dela, u drugi deo dodati malo susama i mlevene slatke paprike. Premesiti testo.

Otkidati male loptice testa i puniti metalne modlice. Modlice se pune na sledeći način: palcem utisnuti testo, lepiti nežno na zidove modlica, da bude tanko. Testo tokom pečenja dosta naraste, zato veoma malo testa ide u modlice.

Korpice peci 15 minuta na 180 stepeni. Po završetku modlicu nežno samo okrenuti i korpica će sama ispasti. Nema potrebe za podmazivanjem modlica.

Korpice su malo krhke i zahtevaju nežno vaenje iz modlica. Samo polako i bez brige.

Crvene korpice možete puniti urnebes salatam i ukrasiti sa malo ljute tucane paprike, ajvarom i tome slicno.

Ostale korpice možete puniti ruskom salatam, salatam od kikirikija, pilecom i mnogim drugim ukusnim salaticama.

Savet

Od ove mere možete dobiti 50-60 korpica.