

Korpice s mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za korpice:

- **400 g** mešanog mlevenog mesa
- **1** cenbelog luka
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** suvog biljnog začina
- **1/2 kašice** bibera
- **1** jaje
- **5 kašika** prezli
- **1 kašika** ulja
- **1 kašica** mlevene paprike

Za fil:

- **250 g** feta sira
- **1** jaje
- **1** manja crvena paprika
- **50 g** grendanog kackavalja
- **1 dl** pavlake za kuvanje

Priprema

U posudu staviti meso, jaje, crni i beli sitno seckani luk, peršun, jaje, zacin, so, biber, prezle, sve dobro izmešati. Kalup za mafine namazati uljem i po 1 kašiku smese staviti u kalup, rastanjiti i napraviti korpicu. Fil: Umutiti

fetu i jaje, pavlaku, dodati seckanu papriku i puniti korpice. Posuti sa kackavljem. Peci 20 minuta na 150 stepeni pa još 15 minuta na 200 stepeni.

Savet