

Slane korpice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo

- **150 g** putera ili margarina
- **300 g** brašna
- **3** žumanca
- **3 kašike** ajvara
- **3 kašike** nemlevenog maka
- **po potrebi** beli luk
- origano
- biber
- so

Fil

- **100 g** praške ili stisnjene šunke
- **100 g** dimljene šunke
- **100 g** kiselih krastavaca
- **100 g** kukuruza
- **100 g** kackavalja
- **100-150 g** kisele pavlake

Priprema

Testo: umutiti margarin/maslac sa žumancima i ajvarom, pa dodati sve ostale sastojke. Dobro umešiti testo i ostaviti oko pola sata da odstoji u frizideru.

Nakon toga razviti testo nekoliko milimetara debelo, vaditi krugove željene velicine i peci u modlicama. Ukoliko pravite veće korpice, treba da se razvije testo malo deblje. Broj korpica zavisi od velicine, nju odrediti po želji. Peci ih desetak minuta na 170 stepeni.

Fil: iseckati sve cvrste sastojke, osim kukuruza, pa izmešati sa pavlakom. Puniti ohlaene korpice i ukrasiti ih po želji.

Savet

Korpice možete peći i u plehu za projice. Pleh obložiti papirnim korpicama.