

Korpice sa belim mesom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **500** goljuščenog krompira
- **150** gšargarepe
- **150** gmasti
- 1jaje
- **300 ml**mleka
- **40** gkvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **850** gbrašna

Fil:

- **200** gbelog mesa
- **200** gsitnog sira
- **3 kašike**pavlake
- 1jaje
- **2 kašice**ajvara
- **3 kašike**proprženog susama

Za premazivanje:

- 1jaje
- susam za posipanje

Priprema

Krompir i šargarepu oljuštiti i obariti. Posebno u šerpu obariti belo meso, a susam u tiganju kratko propržiti. U lonce smlaciti mleko, pa mu dodati 1 kasiku šecera, 1 kašiku brašna i izmrvljen kvasac, pa ga ostaviti da nadoe. U ciniju za mešenje sipati mast, jaje i obaren krompir i šargarepu, pa sve izmutiti sa mikserom. Zatim dodati so i uz naizmenicno dodavanje brašna i kvasca sa mlekom umesiti testo. Pokriti ga i ostaviti na toplom da kisne dok ne udvostruci volumen. Za to vreme pripremiti fil. U ciniju pomešati sitno iseckano obareno belo meso, sitan sir, pavlaku i jaje, pa fil podeliti na pola i u jedan deo dodati ajvar i propržen susam.

Uskislo testo podeliti na dva dela. Prvi deo rasklagijati pa vaditi velike krugove. Posebno iz velikih krugova vaditi male krugove da bi smo dobili obruce za velike krugove. Velike krugove premazati sa umucenim jajetom, pa preko staviti pripremljene obruce. Unutrašnjost puniti filom sa ajvarom. I obruce premazati jajetom, pa posuti susamom. Dok se greje rerna na 220C, ostaviti korpice da miruju, a zatim ih peci oko 20 minuta.

Drugi deo testa takodje rasklagijati, pa vaditi oblik cveta. Kao obruc za cvetove, posebno iz velikog cveta vaditi mali krug. Veliki cvet premazati umucenim jajetom, staviti pripremljene obruce, pa filovati sa drugim filom koji je ostao. Premazati obruce, pa ostaviti korpice da miruju oko 15 minuta (dok se ne završi pecenje prve ture), pa ih peci. Dobice se po 25 korpica od svake vrste.

Savet