

Punjene korpice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**belog brašna
- **200 g**integralnog brašna
- **250 ml**mleka
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice** soli
- **20 g**kvasca

Za fil:

- **100 g** cajne
- **150 g**šunkarice
- **1 kesica**kecapa
- **100 g**mariniranih šampinjona
- **150 g** sira gauda
- **100 g** feta sira
- **1 kesica**origane
- **150 g**maslinica

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo i ostaviti da se podiže na toplo mesto. Razvuci na radnoj površini u vaditi vece krugove. Svaki krug staviti u kalup za mafine i puniti sledecim redom: Malo kecapa, kolut cajne, kolut šunkarice iskidan na komadice, šampinjone isecane na listice, malo feta sira i narendanog sira. Posuti

origanom i staviti maslinu. Peci na 200 C dok ne porumeni testo.

Savet