

## *Korpice sa slanicom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12** parcicatost hleba
- **1** cašakisele pavlake
- **3**jajeta
- **1/2** kašicicesoli
- **20** kolutovapraziluka
- **1**crvena sveža paprika
- **1**žuta/zelena paprika
- **12** lentislanine
- **1** kašicicaorigano
- **150** gkackavalja

### **Priprema**

Tost hleb iseci cašom, koja odgovara kalupima za projice. Kalupe premazati uljem ili margarinom. U odgovarajucu posudu umutiti jaja sa pavlakom, dodajuci so. Smesu sjediniti i odložiti.

Crvenu, zelenu/žutu papriku iseci na kolutove, pa ih podeliti na polovine. Praziluk iseci na kolutove, koliko smatrate da stavite unutra kalupa. Na kockice ili štapice naseckajte deo kackavalja (1-2 kockice u svaki kalup).

U kalupe staviti tost hleb. Slaninu staviti okolo tost hleba, u krug, zatim 1/2 umucene smese pavlake i jaja, dodati iseckane kockice kackavalja, pa ostatak smese. Odozgo staviti pripremljenu papriku, tako da bude šareno (dekorativno). Dodati kolutove praziluka i posuti origanom.

Rernu uključiti na 200 C i peći nekih 10-ak minuta, dok slaninica lepo požuti i smesa unutar korpica bude pecena. U međuvremenu dok se korpice peku, izrendati ostatak kackavalja na krupno rende.

Kada su korpice pecene, izvaditi iz rerne i posuti kackavaljem i po želji još malo origanom i vratiti na 5 minuta da se kackavalj otopi. Sacekati malo da se prohladi, izvaditi iz kalupa i poslužiti. Uživajte u predivnom ukusu. Prijatno.

## **Savet**

Korpice su veoma dekorativne i ukusne. Vi možete po želji povećati origano i kackavalj, ako volite, sve je stvar ukusa.