



Лиснати корпи

Лиснато тесто, полнето со фил по желба, во облик на мали корпи. Ова е брз начин да подготвите вкусно мезе, кое ќе направи да изгледате вешти во кујната!



Состојки:

- 6 коцкички лиснато тесто
- 100 грама сирење
- 50 грама кулен
- 1 јајце
- Магдонос за декорација

Чекор 1

Најпрво спремете го филот. Сирењето издробете го со вилушка. Изматете го јајцето и додадете го на сирењето.

Промешајте, па додадете го куленот сецкан на ситни коцкички.

На крај, добро измешајте ја смесата.

Чекор 2

Многу полесно е да имате купено готово лиснато тесто веќе исечено на коцки, но доколку немате, тогаш исечете го на коцки од 2 на 2 сантиметри.

Потоа, расукајте ја тенко секоја коцка и нанесете ја во отворите за мафини, убаво обложувајќи ја по дното и ѕидовите до горе.

Чекор 3

Со лажиче полнете ги со филот. Врз него за декорација ставете по 2-3 ливчиња магдонос.

Оставете ги краевите на тестото горе отворени, за да добиете форма на мали корпи.

Чекор 4

Печете ги во загреана рерна на 180C, 15 минути, или додека не поруменат, и, тоа е се!

Спремни сте за сервирање.



Совет

Ова е навистина брз рецепт, идеален кога ќе ви се најават гости. Комбинациите на филот може да бидат по ваша желба.

Наместо сирење може да ставите урда, наместо кулен, било кој сувомеснат производ што го имате дома!

Користени производи:



Калап за 6 мафини



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk