



## Солени корпи со семиња и пилешка салата

Солени корпи се мешавина од семиња. Ние ги полневме со фил од пилешко, печурки, павлака и нане.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

**Состојки:**

**За ТЕСТО ќе ви треба:**

- 125 мл масло
- 125 мл пиво
- 125 грама семиња (сусам, сончоглед, тиква, црно семе)
- 1/2 лажиче сол
- 1/2 прашок за печиво
- 150 грама брашно + за расукување

**За ФИЛ ќе ви треба:**

- 200 грама пилешки стек
- 150 грама свежи печурки
- 300 грама павлака
- Свежо или суво нане

### Чекор 1

Семињата најпрво малку исечкајте ги, но не ги мелете. Направете тесто од сите состојки и исукајте кора со дебелина од 5мм.

Со чаша вадете форми и обвиткајте ги на обратната страна од калапите за мафини. Нам ни излегоа 12 парчиња.

Печете ги во загреана рерна на 180 степени, 20 минути.

### Чекор 2

За подготовка на филот исечкајте го ситно пилешкото, зачинете го и испржете го со малку масло.

Исечкајте ги ситно и свежите печурки па испржете ги и нив додека да испари вишокот течност.

Кога ќе се изладат, додадете ги павлаката и нането и измешајте.

### Чекор 3

Секоја корпа наполнете ја со филот.

Сервирајте ги со декорација по желба.



### Совет

Овие корпи се посни, па ако постите, може да ги наполните со поинаков фил од печен зеленчук или посна салата.

### Користени производи:



Делициа Грил Тава



Рачен блендер



Калап за мафини

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)