

Slane korpice

1 Mleko, braĀno i maslac kuvati dok se ne formira gusta kaĀja. Posoliti, pobiberiti i dodati muskatni orah, pa ohladiti.

2

3

4 Dodati 3 Ā¼umanca, rendani kaĀkavalj i sneg od 3 belanca.

5

6

7 Rastanjiti lisnato testo i modlom za krofne izvaditi krugove. PoreĀati na nauljen pleh polovinu krugova od testa.

8

9

Sastojci:

lisnatog testa 1 pakovanje

jaja 4

mleka 400 ml

maslaca 40 g

brasna 4 kasike

rendanog kackavalja 100 g

muskatnog orascica prstohvat

solu 1 kasicica

bibera malo

susam, kim

10

u sredinu svakog kruga u plehu napraviti
udubljenje, sipati pripremljenu smesu sa jajima, pa
prekriti preostalim krugovima od testa.

11

12

omutiti jedno jaje i premazati pogaĀice, posuti
susamom, kimom i solju.

13

14

15

zest staviti u zagrejanu peĀnicu na 190 stepeni i
peĀti 15 minuta.

16

17

Napomena:

PeĀene pogaĀice staviti u papirne korpice i
sluĀiti.