

INTEGRALNE KORPICE SA ZELJEM I RUKOLOM

Sastojci:

150 g integralnog pšeničnog brašna
100 g kukuruznog brašna
1 ravna kašičica soli
1 kašičica praška za pecivo (pola kesice)
2 kašike masti
200 ml jogurta
1 veza zelja, oko 70-80 g
1 šaka rukole, oko 30 g
1 jaje

Postupak:

1. U posudu za mešenje sipati obe vrste brašna, so i prašak za pecivo. Promešati. Dodati jogurt i mast, izmešati varjačom da se dobije kompaktno testo. Ako je jako meko, dodati još kašiku brašna.
2. Odvojiti sa strane jednu kašiku testa, oko 50 g, to će biti potrebno za fil. Ostatak testa podeliti na dva dela, svaki oblikovati u valjak pa iseći na 12 kolutova, dakle 24 ukupno. Isečeni kolut testa malo spljoštiti rukom na radnoj površini, pa preneti u mini-mafin kalup i prsitma priljubiti testo uz ivice. Isto uraditi sa ostatkom testa, tako da se dobije 24 korpice.
3. Zelju ukloniti dršku, iseckati sitno. Rukolu iseckati ili iskidati i pomešati sa zeljem. Dodati prstohvat soli, jedno jaje i onaj komad testa odvojen ranije. Sve izmešati i puniti korpice. Otprilike po kašičica fila ide u svaku koricu.
4. Peći oko 20-25 minuta na 180°-200°C. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. To ako je vreme doručka, a za slučaj večere, može i uz pivo :)

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2013/05/integralne-korpice-sa-zeljem-i-rukolom.html>