

## Brze lisnate korpice sa piletinom i samp

Fino predjelo koje ce oduseviti vase goste, najbolja stvar je sto se moze spremi ti veoma brzo, p



**1** Ako imate ostatke pileceg mesa (od pilecih bataka, celog pileta, belog mesa) samo ih isecite na komadice i ugrejte na malo rastopljenog maslaca. Ako ne, proprizite 300 g iseckanog belog mesa 5-6 minuta.

**2**

**3**

**4** Dodajte sampinjone isecene na listice i proprzite jos 3-4 minuta. Kada uvre voda od sampinjona, dodajte pavlaku za kuvanje i krckajte jos koji minut. Posolite i pobiberite po ukusu.

**5**

**6**

**7** Dodajte soljicu mleka u koje ste razmutili kasiku brasna i na samom kraju umesajte persun (bilo svez iseckan, bilo susen).

**8**

### Sastojci:

smrznutog lisnatog testa 1 pakovanje (500g)

sampinjona 200 g

pileceg mesa oko 300 g

pavlake za kuvanje casa

mleka soljica

brasna kasika

maslaca kasika

persuna kasika

sol i bibera po ukusu

9

**10** Omrznuto lisnato testo razvaljajte oklagijom na pobrasnenoj površini onoliko tanko koliko možete.

Secite krugove malo veće od kalupa za mafine i redjajte testo u maslacem podmazane kalupe.

Napunite svaku korpicu nadevom.

11

12

**13** Secite manje krugove da zatvorite korpice od ostataka testa. Zatvorite svaku korpicu i pritisnite sa svih strana da nadev ne iscuri.

14

15

**16** Pecite u ugrijanoj rerni na 220 stepeni oko 20-25 min.

**Napomena:**

Sluzite tople uz jogurt.