# STANISLAVI “TÄIDETUD KASUKA KORVIKESED”

**Retsept:**Stanislav- Eesti parim pagar 2018

**Valmistamine**

Aseta kumera põhjaga kaussi jahu, suhkur, sool ja tükeldatud külm või. Lisa muna, vesi ja hakitud roheline sibul. Sega tainas ühtlaseks (väldi üleliigset sõtkumist). Kata taigen toidukilega ja aseta pooleks kuni üheks tunniks külma. Rulli seisnud tainas umbes 5 mm paksuseks ja aseta muffinivormidesse. Aseta 200C eelsoojendatud ahju 10-minutiks, lülita kuumus 180 kraadi peale ning küpseta veel ca 15 minutit. Kastme jaoks eralda munakollased, lisa suhkur ja sool ning vahusta mikseriga. Kui kollased on vahus, lisa vähe haaval rapsiõli, et seguneks munakollasega. Majoneesi valmimisel lisa sidrunimahl ja maitse järgi sinepit. Sega juurde 10% hapukoor ja kodune kaste on valmis. Riivi keedetud kartul, porgand ja peet jämeda riiviga. Haki vürtskilufilee, roheline sibul ja keedetud muna. Sega omavahel läbi kilu, sibul, porgand, kartul, peet ja kodune kaste. Täida valminud korvikesed, puista peale munavalge ja seejärel munakollane. Retsepti leiad Krsitiina ja Stanislavi FB lehelt: https://www.facebook.com/lemmikpatueine/?hc_ref=ARRQ8j-bq_sD9G5_b2pgIg1XZDaU40-AKZ8q0tHfWiU3YkLJ15wlhW95HW5FGSxR7Cg&fref=nf Foto: Stuudio7 www.veskimati.ee

Korvikesed:
250gr Veski Mati Eriti hea nisujahu
1spl valget suhkrut
160gr või
1 muna
1spl jääkülma vett
roheline sibul

Täidis:
130gr Vürtsikilufileed, Kapten Grant
2 rohelist sibulat
2 suurt keedetud porgandit
3 suurt keedetud kartulit
200gr keedetud peeti
3 keedetud muna
Maitseks sool ja pipar

Kaste:
1. Kodune majoneesikaste:
2tk munakollast
130ml rafineeritud rapsiõli
1/2tl kanget sinepit
1/2tl soola
1/2tl suhkrut
1-2tl sidruni mahla
125gr 10% hapukoort