Lisnata srca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanja**lisnatog tijesta
- **150 g**suhog mesa
- **150 g**trapista
- **malo**origana
- **2-3 kašike**mlijeka
- **30 g**susama

Priprema

Lisnato tijesto ostaviti na sobnoj temperaturi 1-2h da se opusti. Na pobrašnjenoj podlozi razvuci na 1/2 cm debljine. Sa modlicom vadite srca ili oblik po želji. Slagati ih na plen obložen papirom za pecenje. Uz pomoc cetkice, premazati svako srce sa mlijekom, a onda stavljati suho meso ili šunku, rendani trapist sir i origano. Svako srce preklopite sa novim i pritisnuti ivice. Potrebo je i gornje srce premazati sa mlijekom te posuti sa susamom. Peci u zagrijanoj rerni na 200 stepeni C oko 25 minuta.

Savet