

Labudovi



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za labudove:

- **250** glisnatog testa
- **1**jaje
- **po potrebilan**

Priprema

Gotovo lisnato testo odmrznuti, prebaciti na pobrašnjenu površinu i razviti oklagijom. Modlom vaditi okrugle oblike.

Zatim preklopiti krug po sredini i nožem zaseci kao što je prikazano na slici.

Od duže trake oblikovati labudov vrat, a krace trake raširiti tako da se dobije rep. Od semenki lana napraviti oko.

Poreati labudove u pleh obložen papirom za pecenje i premazati umucenim jajetom. Peci na 180 stepeni vodeći racuna da se ne prepeku.

Savet