

Lisnati cvetovi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**viršli (4 komada)
- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **1**jaje
- **malosoli**
- **malosusama**

Priprema

Viršle obarite pa ih ostavite da se ohlade. Razvucite lisnato testo oklagijom dužine dve viršle. Presecite uzduž testo na dva jednaka dela i na donji deo svakog stavite po jednu viršlu, a zatim je uvijte.

Nožem prosecite na oko 5 mm ali tako da prosecete 3/4 dela, ne skroz.

Zatim svakoj rolnici spojite krajeve tako da dobijete oblik cveta.

Jaje posebno izmutite viljuškom, premažite svaki cvet, posolite ga i stavite malo susama. Stavite u papirom obložen pleh i pecite u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet