

Salcici od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** blok lisnatog testa
- **2 šoljice** džema
- **50 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi da se odmrzne, oklagijom razvucite testo u obliku pravougaonika na debljinu od 1cm.

Secite parčice u velicini po vašem ukusu, filujte džemom, preklopite testo preko džema i redjajte u pleh.

Zagrejte rernu na 250 stepeni i pecite salcice 10 minuta na toj temperaturi, smanjite na 220 i pecite još desetak minuta.

Vodite racuna da se ispeku, a da ostanu beli. Pecene salcice pospite šećerom u prahu kome ste dodali vanilin šećer.

Savet