

Lisnata srculenca



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan** jelisnatog testa
- **100 g** salame, šunke
- **70 g** kackavalja
- **mal**o kecapa
- **1** žumance
- **2-3 kaš**ik mleka
- susam

Priprema

Rastaniti lisnato testo, modlicom za kolace vaditi željeni oblik u mom slucaju je to srce. Salamu, kackavalj izrendati, kecap (može i origano) sjedinjiti stavljati na srca i drugim srcom zalepiti. Premazati razmucenim žumancem sa mlekom i staviti susam po želji :)

Savet