

Rolnice sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**elisnatog testa
- **300 g**višanja
- **3 kašike**prezli
- **100 g**šecera
- **1**žumance

Priprema

Lisnato testo odmrznuti na sobnoj temperaturi. Rasklagijati ne previše tanko i isecu na kocke. Na sredini staviti višnje, malo prezli i šecera. Premazati krajeve žumancetom, i preklopiti prvo jednu stranu, pa drugu preko. Poreati u pleh i peci na 220 C oko, 20 minuta.

Savet

esto pravim razne rolnice od lisnatog testa... Brzo se pripremi, ukusno...