

Lisnata srca sa bundevom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **300** gpecene bundeve
- **1 kašik**meda
- **1 kesica**vanilin šecera

Za posipanje:

- **po ukusu**šecer u prahu

Priprema

Istanjiti lisnato testo, namazati preko prethodno izgnjecenu bundevu sa dodatkom meda. Oba kraja testa urolati ka sredini. Zatim oštirim nožem iseci na 2 cm debljine i poreati u pleh obložen pek papirom i blago rukom pritisnuti testo. Peci oko 15-tak minuta na 220 C. Izvaditi, ostaviti da se ohladi i posuti sa šecerom u prahu.

Savet