

Slatko lisnato testo



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** suvog groža
- **50 g** suve brusnice
- **1 dl** vode
- **50 g** šećera
- **50 g** oraha (seckanih)
- **250 g** lisnatog testa
- **15 g** pekmeza
- **50 g** margarina
- **1** jaje

Priprema

Lisnato testo izvaditi da se odledi. Razviti ga u obliku pravougaonika na papiru za pečenje.

Zaseci (ne preseći skroz) nožem 1,5-2 cm od ivice testa. Nadev reati u sredinu.

Suvo grože i suve brusnice prokuvati sa 15 g od ukupne gramaže šećera. Kada je prokuvalo, ocedimo ih i sacuvamo sok i vodu za kasnije.

Ivice premažemo umućenim jajetom, a u sredinu dodamo ostatak šećera, margarin i orahe. Pecemo u zagrejanoj

cerni 20 minuta na 200 stepeni.

Dok se pece prokuvamo vodu u kojoj su se kuvale brusnica i grože i dodamo jednu kašiku pekmeza (može bilo kog, u mom slučaju šljiva), sklonimo sa ringle i razmutimo. Kada je testo peceno izvadimo iz rerne i premažemo sredinu sa mešavinom pekmeza i vode.

Odseceno parce možemo servirati uz šlag, šećer u prahu, a u toplijim mesecima i kuglom sladoleda. Prijatno! :)

Savet

Možete natopiti u belom vinu suvo groše i suve brusnice dan pre pravljenja ukoliko želite malo "veseliji desert" :)