Višnja rolnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **1**jaje
- **100 g**margarina
- **3 kašike**mleka
- **5 kašika**ulja
- **4 kašike**vode
- **50 g**višanja iz kompota
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Umutimo jaje sa margarinom penasto. Dodamo brašno, mleko, ulje i vodu, prašak za pecivo. Zamesimo meko testo koje se ne lepi za ruke.

Razvucemo testo na debljinu 1 centimetra i secemo pravougaonike. Višnje ocedimo od soka i izvadimo koštice ako ima. Na svaki pravougaonik stavimo po malo višanja i urolamo. Stavimo ih na pek papir ili foliju i pecemo oko 15 minuta na 250 stepeni.

Savet

:-) :-)