

Povrce u lisnatom jastuku



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** boranije
- **200 g** šargarepe
- **200 g** graška u ljuspi
- **1** pakletlisnatog testa
- **1 glavica (manja)** crnog luka
- **1/2** praziluka
- **1/2** zelene tikvice
- **1** pakletlisnatog testa
- **1** žumance za premazivanje
- **malosusama**
- **malolana**
- **malomaka**

Priprema

Grašak, boraniju i šargarepu obariti, a ostalo povrce izdinstati na devicanskom maslinovom ulju, uz dodatak krupne morske soli i bibera. Lisnato testo iseci na trake sirine 3-4cm staviti povrce ovim redom: svo povrce koje je dinstano - grašak, šargarepa i boranija, sve to zatvoriti preklapajući trake jednu preko druge. Odozgo premazati umucenim žumancetom, u kome ste dodali malo mleka i ukrasiti susamom, lanom i makom.

Staviti da se pece na 250 stepeni, 15-20 minuta, koliko da testo bude peceno. Prijatno.

Savet