Pogacice sa tunjevinom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 konzerva tunjevine
- 1 pakovanje lisnatog testa
- 2 kašicice senfa
- 50 g susama
- malo bibera
- malo kima

Priprema

Tunjevinu isitniti i pomešati sa senfom i biberom.

Lisnato testo rastanjiti, premazati tunjevinom, uviti u rolnu i iseci na okruglice širine 2 cm.

Okruglice položiti i svaku posuti sa dosta susama i malo kima. Poreati ih u nepodmazan i hladnom vodom ispran pleh i peci na temperaturi od 220°C da porumene.

Mogu se služti tople i hladne.