Lisnate ružice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**gotovog lisnatog testa
- **200 g**sitnog sira
- **100 g**krem sira
- **1**jaje
- so

Priprema

Lisnato testo razvuci veoma tanko. Sitan sir, krem sir, so i jaje, pomešati i premazati lisnato testo. Uviti rolat. Rolat seci i staviti da se pece na 200 C 10-15 minuta.

Savet