

## Posni paketicci



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **250** glisnatog testa
- **2** srednje jabuke
- **5 kašika** smeeg šecera
- **3 kašike** griza
- **1 kašičica** umbira u prahu
- **1/2 kašičice** cimeta
- **50** g seckanih oraħa
- šećer u prahu (za posipanje)

## Priprema

Jabuke oljuštiti i izrendati. Dodati im šećer, griz, oraħe i začine, pa kašikom sve lepo izmešati.

Lisnato testo razvuci i iseci na 16 jednakih kvadrata. Na svaki, na sredinu, staviti jednaku količinu fila (otprilike po 1 supenu kašiku). Kada smo fil rasporedili zamotavamo paketicice tako što spajamo naspramne krajeve dobro stisnuvši na vrhu da se ne otvore pilikom pecenja. Na coškovima ce paketicici ostati otvoreni, ali ne mari, nema šta da iscure ;) Reati ih u pleħ, na papir za pecenje, i peci na 180°C oko 20-ak minuta.

Pecene i ohlaene paketicice posuti šećerom u prahu. Prijatno :)

## Savet