Lisnato testo



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 1/4 l mlake vode
- 2 žumanceta
- 3 kašike ulja
- 1 kašicica soli
- 250 g margarina

Priprema

Brašno, vodu, žumance, zejtin i so zamesiti i od ove mase razvuci cetvrtastu koru pa preko nje narendati ceo margarin.

Saviti koru kao knjigu (kao testo za salcice), i ostaviti pola sata da odstoji.

Razviti koru i ponovo savijati na isti nacin kao prvi put. Ovo ponoviti još jednom. Testo se mora sva 3 puta savijati u istom smeru.

Od ovog testa možete praviti razna slana peciva: lisnate kifle, lisnate paštetice, pogacice, trokute, pite koje mogu biti fiovane razlicitim slanim filovima (sir, mleveno mese, šunka, viršla...).

Pored slanih peciva ovo testo služi i za pravljenje slatkih peciva, stim što fil ce biti od džema, oraha, maka, krema, cokolade...

Odozgo možete prelivati tecnom cokoladom ili šecerom u prahu.