Jastucici od lisnatog testa

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g (1 tabla)**lisnatog testa
- Za fil:
- **100 g**spanaca
- **100 g**šampinjona
- **50 g**dimljenog kackavalja
- **2 kašike**ulja

Priprema

Tablu od 300 grama lisnatog testa, razviti oklagijom debljine tupe strane noža. Iseci je na 30 jednakih kvadratica.

Na ulju propržiti prvo seckane šampinjone, dodati seckan spanac propržiti 5-6 minuta, skloniti sa vatre, dodati rendani kackavalj.

Na 15 kvadratica dodati po 1 kašicicu pripremljenog prohlaenog fila. Prekriti fil drugim kvadraticem koga ste prethodno nožem zasekli nekoliko puta po sredini. Ivice pritisnuti viljuškom da fil ne iscuri.

Poreati u pleh i premazati rastvorom vode i sode bikarbone. Kada se pecivo ispece dobijate izgled bavarskog peciva. Stavite u zagrejanu rernu na 200 stepeni. Peci petnaestak minuta dok pecivo dobije rumenu boju.

Brzo se priprema, divnog je ukusa, a izgled je fantastican.

Savet