

Kruške na pruge :)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2kruške
- **1 pakovanj**elisnatog testa
- **malo**šecera
- **po ukusu**cimeta
- 1jaje

Priprema

Iseci kruške na jednake polovine, odstraniti semenke i posuti cimetom po ukusu. Razvuci lisnato testo, preko njega postaviti polovinu kruške i odseci testo sledeci oblik kruške, ali za pola cm šire. Iseci trakice lisnatog testa pa njima obaviti krušku, dovoljno je 3 trakice za krušku srednje velicine. Premazati testo jajetom i od gore po želji posuti šećerom. Peci u predhodno zagrejanoj rerni na oko 180C dok ne porumeni. Služiti dok je još toplo, najbolje uz sladoled. Prijatno!

Savet

Najbolje je koristiti srednje zrele kruške, jer e se one jako zrele raspasti pod tolikom temperaturom.