

Jastucici sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 pakovan**jelisnatog testa

Za fil:

- **4-5** jabuka
- **150 g**šecera
- **100 ml**soka od jabuka
- **1/2 kesice**pudinga od vanile
- **3 kašike** vode

Za premazivanje:

- **1** jaje
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Jabuke oljuštiti i izrezati na sitne kockice. Staviti u šerpu, posuti šećerom dodati sok i prokuvati. Pola pudinga izmešati sa 3 kašike vode i dodati jabukama. Kuvati još par minuta i ostaviti na stranu da se ohladi.

Lisnato testo razvuci i iseci na kocke i na svaku kocku staviti po kašiku fila od jabuka. Od drugog dela testa iseci mrežicu odgovarajucim valjkom, pa stavljati preko jabuka i stisnuti krajeve da se zalepe. Premazati

umucenim jajetom i peci na 220 C da porumeni. Kada je peceno posuti šećerom u prahu

Savet

U pakovanju ima 2 komada lisnatog testa.