Lisnato testo punjeno prelivom od mandarina

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **5-7**mandarina
- **3 kašike**griza
- **po želji**šecer

Priprema

Mandarine oguliti i iseckati na male komadice... Staviti u šerpu na kraj šporeta sa šecerom po želji pola sata... Nakon što se šecer istopio dodajemo 3 kašike griza i još 2-3 minita kuhamo na šporetu. Lisnato testo razvijemo u oblik pravougaonika punimo nadevom od mandarina zavijemo kao štrudlu. Peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Šeera stavite po želji ja sam prvi put stavila 300 gr i bilo je preslatko, kako ko voli možete probati pre filovanja...