Šargarepice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fišeke:

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **1**jaje
- **malo**aleve paprike
- **malo**suncokretovog ulja

Za nadev:

- **1 pakovanje**grckog jogurta
- **1**krastavac
- **po želji**mladog luka
- **malo**bibera
- **2 kašike**majoneza

Za dekoraciju:

- **po potrebi**rukole

Priprema

Istanjiti gotovo lisnato testo oklagijom i iseci na trake širine 2cm. Modle premazati suncokretovim uljem, pa nakon toga obmotati lisnato testo od dole ka gore, dok se ne dobije forma fišeka. Premazati jajetom u koje smo dodali malo aleve paprike i peci u predohno zagrejanoj rerni oko 20 minuta na 200C. Kad su gotovi, ostaviti ih

sa strane da se prohlade pre nego što ih odvojite od modli.

Sipati grcki jogurt u posudu, pobiberiti po ukusu, pa dodati sitno iseckan krastavac i mladi luk. Dodati majoneza po želji, sve lepo promešati.

Dobijenim nadevom puniti fišeke od lisnatog testa, na kraju ukrasiti rukolom. Prijatno!

Savet

Što se tie nadeva, može biti razliit, ovo je samo jedan od predloga. Jako lepo ide sa ruskom salatom ili prolenom salatom. :)