Štanglice sa višnjama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **po potrebi**višanja
- **par kašika**šecera
- **1**jaje
- **po želji**šecera u prahu

Priprema

Lisnato testo razvuci oklagijom, pa ga iseci na štanglice širine 2,5-3 cm. Na jedan deo štanglica staviti višnje, pa zatim premazati ivice umucenim jajetom. Posuti šecerom po želji. Drugi deo štanglica prorezati na tri mesta, pa pažljivo postaviti preko višanja. Pritisnuti ivice prvo prstima, pa tek onda preci viljuškom kako bi se dobro zatvorile. Na kraju premazati štnglice jajetom i posuti žutim šecerom od gore. Peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200C dok ne porumene sa svih strana.

Savet

Umesto višanja možete koristiti i drugo voe.