

Slane šam-rolne



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje lisnatog testa
- sremski sir
- beli luk u granulama
- kalupi za pecenje

Priprema

Odmrznuti lisnato testo i rastanjiti ga na debljinu 2-3 mm. Testo iseci na trake debljine 1 cm. i motati oko kalupa.

Peci u zagrejanoj rerni, dok ne porumeni. Skinuti sa kalupa i ohlaene filovati.

Fil: Umutiti sir, sa belim lukom (kolicina po želji) dodati malo soli i time filovati šam-rolne.