

Lisnate mini savijace sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **3 dl** vode
- **1 kašika** sirceta

Fil:

- **300 g** višanja
- **8 kašika** šecera
- **2 kašike** vode
- **1 kašika** gustina

Za premazivanje testa:

- **200 g** margarina
- **za posipanje** kolacašecer u prahu

Priprema

Umesiti testo od brašna, vode i sirceta. Testo dobro izraditi i podeliti na 10 loptica. Svaku lopticu oklagijom razvaljati da bude tanko i premazati omekšalim margarinom, i presaviti kao što savijamo lisnato testo. Tako uraditi sa svim lopticama od testa. Presavijene loptice testa poreamo na tacnu, prekrijemo najlon kesom i ostaviti da stoji u frižideru 1 sat. Za to vreme napravimo fil: U posudu staviti višnje i šecer i na tihoj vatri kuvati da se šecer istopi. Izmešati vodu i gustin, dodati u višnje i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se ohladi. Testo

izvaditi iz frižidera. Svaki deo testa oklagijom tanko razvaljati u oblik pravougaonika. Duž jednog kraja naneti malo fila, uviti testo u rolat, uvrnuti malo rolat kao uže i umotati u oblik pužica. Mini savijace redjati u pleh prethodno obložen papirom i peci na 200 stepeni dok ne porumene. Prohladjene pitice posuti šećerom u prahu.

Savet