

Lisnata srca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **pakovanj**alisnatog tijesta
- 150 g suhog mesa
- 150 g trapista
- malo origana
- 2-3 kašike mlijeka
- 30 g susama

Priprema

Lisnato tijesto ostaviti na sobnoj temperaturi 1-2h da se opusti. Na pobrašnjenoj podlozi razvuci na 1/2 cm debljine. Sa modlicom vadite srca ili oblik po želji. Slagati ih na plen obložen papirom za pečenje. Uz pomoć četkice, premazati svako srce sa mlijekom, a onda stavljati suho meso ili šunku, rendani trapist sir i origano. Svako srce preklopiti sa novim i pritisnuti ivice. Potrebno je i gornje srce premazati sa mlijekom te posuti sa susamom. Peci u zagrijanoj rerni na 200 stepeni C oko 25 minuta.

Savet