Crvene školjke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **200 g**kobasice
- **2 kašike**ajvara
- **1**jaje
- **2-3 kašicice**aleve paprike

Priprema

Lisnato testo rastanjiti na 2-3 mm, znaci da bude tanko. ašom ili modlom vaditi krugove, gledajte da iskoristite što više testa, da ne bude otpadaka puno. Sitno iseckati kobasicu, može i kulen, cajna ili tako nesto. Pomešati sa ajvarom. Uzeti po pola kašicice fila i stavljati na posecene krugove. Preklopiti ih i pritisnuti viljuškom po ivici da se testo zalepi. Da se formiraju školjke.

Školjke odlagati u tepsiju za pecenje, premazati umucenim jajetom i posuti sa alevom paprikom. Ako volite baš jak ukus paprike onda dosta pospite, ja nisam puno. Takve školjkice idu na pecenje, znaci pecete isto kao i svako lisnato testo, ja prvo na 250 desetak minuta pa onda na 200 još desetak i to je to. Meni su od 500 g lisnatog, znaci 2 table, izašle 32 skoljke. Ja okrajke od krugova nisam bacala, nego sam stavila u pleh, premazala jajetom i posula susamom i ispekla, pojelo se onako usput. Ko baš baš voli jak ukus paprike može po pecenju da ih još malo pospe alevom, ja nisam.

Savet

Uz ove pikntne i jake školjke ide samo krigla piva. Uživajte!!!!