

Lisnate ružice sa salamom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za ružice:

- **1 kg** lisnatog testa
- **400 g** pilece salame

Priprema

Gotovo lisnato testo odmrznuti, razviti na pobrašnjennoj površini i seci trake kao na slici.

Salamu iseci na kolutove, pa svaki kolut preseći na pola. Uzeti jednu traku od testa i po njoj poređati salamu tako da vrhovi malo vire, kao na slici.

Sve pažljivo urolati kako bi se formirala ružica.

Ružica će izgledati ovako.

Poređati ružice u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 180 stepeni.

Izvaditi iz rerne, pa ostaviti da se ohlade.

Savet

Poslužiti uz jogurt, kiselo mleko ili neku salatu...