

Brzo lisnato testo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **100 g** margarina za testo
- **200 ml** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli
- **1/2** praška za pecivo
- **300 g** mekog brašna

Priprema

Od svih sastojaka zamesiti mekano, nelepljivo testo. Testo staviti u alu-foliju i ostaviti 2 sata u frižideru. Na pobrašnjenoj podlozi rastanjiti testo, seci oblike po želji: trakice za rol viršle, trouglove za kiflice ili sta vi želite... Premazati pecivo jajetom i peci u rerni zagrejanoj na 250 stepeni do rumene boje.

Savet

Testo nije masno, lepo se razvlači i baš je ukusno :)) Možete ga koristiti za sve što želite: slatko ili slano, razne pite i dr...