Paštetice sa eurokremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **200 g**eurokrema

Priprema

Lisnato testo razviti oklagijom na radnoj površini u pravougaonik. Zatim iseci na trake po dužini i poprecno tako da se dobiju pravougaonici... Svaki pravougaonik puniti kašicicom eurokrema i presavitina dva puta, tako da se dobije izgled paštetice. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet