Viršle u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **6**višsli
- **1**jaje

Priprema

Lisnato testo razvuci oklagijom na radnoj površini. Zatim ga po dužini seci na trake sirine oko 5cm. Viršle iseci na pola, pa svaku polovinu na još pola. Uvijati ih u lisnatom testu, u spiralnom obliku. Premazati umucenim jajetom, i peci na 220 stepeni, oko 20 minuta.

Savet