

Salcici od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjeblok** lisnatog testa
- **2 šoljicedžema**
- **50 gšecera** u prahu
- **1 kesicavanilin šecera**

Priprema

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi da se odmrzne, oklagijom razvucite testo u obliku pravougaonika na debljinu od 1cm.

Secite parvice u velicini po vašem ukusu, filujte džemom, preklopite testo preko džema i redjajte u pleh.

Zagrejte rernu na 250 stepeni i pecite salcice 10 minuta na toj temperaturi, smanjite na 220 i pecite još desetak minuta.

Vodite racuna da se ispeku, a da ostanu beli. Pecene salcice pospite šecerom u prahu kome ste dodali vanilin šecer.

Savet