

Lisnata srculenca



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**elisnatog testa
- **100 g**salame, šunke
- **70 g**kackavalja
- **mal**okecapa
- **1**žumance
- **2-3 kaš**ikemleka
- susam

Priprema

Rastaniti lisnato testo, modlicom za kolace vaditi željeni oblik u mom slucaju je to srce. Salamu, kackavalj izrendati, kecap (može i origano) sjedinjiti stavljati na srca i drugim srcom zalepiti. Premazati razmucenim žumancem sa mlekom i staviti susam po želji :)

Savet