

Rolnice sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjelisnatog testa**
- **300 gvišanja**
- **3 kašike prezli**
- **100 gšecera**
- **1žumance**

Priprema

Lisnato testo odmrznuti na sobnoj temperaturi. Rasklagijati ne previše tanko i isecu na kocke. Na sredini staviti višnje, malo prezli i šecera. Premazati krajeve žumancetom, i preklopiti prvo jednu stranu, pa drugu preko. Poreati u pleh i peci na 220 C oko, 20 minuta.

Savet

esto pravim razne rolnice od lisnatog testa... Brzo se pripremi, ukusno...