Slatko lisnato testo

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g**suvog groža
- **50 g**suve brusnice
- **1 dl**vode
- **50 g** šecera
- **50 g** oraha (seckanih)
- **250 g**lisnatog testa
- **15 g**pekmeza
- **50 g** margarina
- **1**jaje

Priprema

Lisnato testo izvaditi da se odledi. Razviti ga u obliku pravougaonika na papiru za pecenje.

Zaseci (ne preseci skroz) nožem 1,5-2 cm od ivice testa. Nadev reati u sredinu.

Suvo grože i suve brusnice prokuvati sa 15 g od ukupne gramaže šecera. Kada je prokuvalo, ocedimo ih i sacuvamo sok i vodu za kasnije.

Ivice premažemo umucenim jajetom, a u sredinu dodamo ostatak šecera, margarin i orahe. Pecemo u zagrejanoj

rerni 20 minuta na 200 stepeni.

Dok se pece prokuvamo vodu u kojoj su se kuvale brusnica i grože i dodamo jednu kašiku pekmeza (može bilo kog, u mom slucaju šljiva), sklonimo sa ringle i razmutimo. Kada je testo peceno izvadimo iz rerne i premažemo sredinu sa mešavinom pekmeza i vode.

Odseceno parce možemo servirati uz šlag, šecer u prahu, a u toplijim mesecima i kuglom sladoleda. Prijatno! :)

Savet

Možete natopiti u belom vinu suvo groše i suve brusnice dan pre pravljenja ukoliko želite malo "veseliji desert" :)