

Jednostavno šumsko voće



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesagotovog lisnatog testa
- **1** kutijazamrznutog šumskog voca
- **5** kašikašecera
- **1** dlvode
- **5** kašikagustina

Priprema

Lisnato testo otopiti. U šerpu staviti šumsko voće, vodu i šećer, neka vri 5 minuta. Posebno umutiti u malo vode gustin i sipati u provreli sos od voca. Testo razvuci i premazati obilno ovim sosom. Uviti u rolate i seci na manje rolatice. Peci u vreloj rerni na 200 C 20 minuta.

Savet

Bilo koje lisnato testo ili pecivo je bitno da se stavi u vrelu rernu inae se nee podii tj.nee biti vazdušasto.