Kanapei od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **100 g**cvaraka
- **100 g**sitnog sira ili krem sira
- **po potrebi**parmezana
- **po želji**semenki suncokreta ili susama
- **1**jaje

Priprema

Za prvi tip: Istanjeno lisnato testo iseci na kvadrate, a zatim staviti cvarke na sredinu i sa sve cetiri strane sjediniti krajeve ostavljajuci proreze sa strane,(videti sliku).

Drugi tip: Od istanjenog testa cašom vaditi krugove. Na sredinu staviti sitni sir ili krem sir, malo parmezana i preklopiti u polumesec. Pritisnuti ivice prstima, pa na kraju viljuškom kao na slici, tako da podseca na školjku.

Treci tip: Kalupom raznih oblika možete vaditi testo (ja sam koristila modlu u obliku zvezde). Testo premazati jajetom i od gore posuti po želji semenke suncokreta, ili susam, mak...

Od ostatka testa seci plocice, ili razne oblike po želji, premazati jajetom sve kanapee i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 C. Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Ova koliina je sasvim dovoljna za dve do tri osobe, pogotovo ako se služi uz neku salatu. Inae je idealna prilika da klinci pomažu u kuhinji i zabavljaju se istovremeno. :)