

akonije od lisnatog gotove za tren oka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjelisnatog testa**
- **2 pakovanjaviršli**
- **po željikackavalja**
- **1jaje**
- **po željisusama**

Priprema

Za prvi tip: Istanjiti lisnato testo i iseci ga na trake. Obmotati viršle trakama od lisnatog i reati u pleh. Za drugi tip: Iseci viršle na tri jednakata dela i obmotati ih u male rolatice, (pogledati poslednju sliku).

Za treci tip: ašom iseci krugove, pa na prvi krug reati komad kackavalja, pa kolutove viršle i na kraju zatvoriti drugim krugom, (kao kad pravimo raviole). Pritisnuti viljuškom naokolo kako sir ne bi iscureo iz testa pri pecenju. Videti sliku dole.

Premazati ih jajetom i po želji posuti susamom (nije neophodno). Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C dok ne narastu i ne porumene. Služiti toplo uz jogurt i salate po izboru. Prijatno!

Savet

Ovo je moja omiljena kombinacija za veeru koja se brzo spremi. Odlina je ak i kad nas gosti iznenade. :)