

Višnja rolnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 1 jaje
- 100 g margarina
- 3 kašike mleka
- 5 kašika ulja
- 4 kašike vode
- 50 g višanja iz kompota
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Umutimo jaje sa margarinom penasto. Dodamo brašno, mleko, ulje i vodu, prašak za pecivo. Zamesimo meko testo koje se ne lepi za ruke.

Razvucemo testo na debljinu 1 centimetra i secemo pravougaonike. Višnje ocedimo od soka i izvadimo koštice ako ima. Na svaki pravougaonik stavimo po malo višanja i urolamo. Stavimo ih na pek papir ili foliju i pecemo oko 15 minuta na 250 stepeni.

Savet

:-) :-)