

Lisnati pužici sa šunkom i sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** lisnatog testa
- **za posip** brašna
- **300 g** sira
- **150 g** šunke
- **1** žumanac
- **1 kašika** mleka
- **1 kašika** ulja

Priprema

Tablu lisnatog testa staviti na sobnoj temperaturi 1-2 h da omekša. Posipati brašno na radnu površinu, staviti testo, pa posipati odozgo brašnom kako se ne bi lepilo. Testo stanjiti oklagijom. Po sredini testa izmrviti sir i poreati kolutove šunke.

Uviti u rolat.

Seci rolat na kolutove debljine oko 1 cm, pa reati na pek papir u pleh. Premazati pomešanim mlekom, umucenim žumancetom i uljem.

Peci na 200 C 20 minuta.

Savet