

Lisnati pužici sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno:

- **2 tablelisnatog testa**
- **1/2tunjevine**
- **50 gkecapa**
- **malobrašna za posipanje**

Priprema

Tablu lisnatog testa staviti na sobnu temperaturu 1-2h da omeša. Posipati brašno na radnu površinu, staviti testo, pa posipati odozgo brašnom kako se ne bi lepilo. Testo stanjiti oklagijom. Po sredini testa razmazati kecap, pa preko rasporediti polovinu tunjevine.

Uviti u rolat, pa seci na kolutove debljine 1 cm.

Kolutove reati na pek papir u pleh. Peci na 200 C 20 minuta.

Savet