

Lisnati cvetici (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g lisnatog testa
- **1** jaje

Za nadev:

- **300** g šampinjona
- **1** glavicacrnog luka
- **100** g toplopljenog sira
- **1** kašicica mešavine zacina sa ukusom mocarele i paradajza

Priprema

Lisnato testo odmrznuti, pa razvuci oklagijom na debljinu oko 5-6 mm. Modlama u obliku cvetica vaditi testo. Manjom modlicom utisnuti sredinu u koju ce se staviti nadev.

Na malo maslinovog ulja prodinistati seckan crni luk, pa kad zastakli, dodati na krupno rezane šampinjone i pržiti dok ne omekšaju i voda ispari. Posoliti, pobiberiti. Kašicicom stavljati nadev na cvetice, u obeleženu formu, ostavljajuci prostora sa strane, da testo lepo naraste prilikom pecenja.

Preko poslagati listice toplopljenog sira i obilno posuti mešavinom zacina sa ukusom paradajza i mocarele. Ugrejati pecnicu, lisnato testo premazati umucenim jajetom i peci dok fino ne porumene.

Savet

Izvanredno za nekoga ko, kao ja, voli da gricne u kasneeee sate... uz neki dobar film ili knjigu... Znam da nije dobro veerati kasno, ali, nije dobro ni lei gladan, znate ono, boli me glava, noge su mi hladne, pa ne mogu da spavam... Nek ide život....