

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** glavica crnog luka
- **100** g topljenog sira
- **1** kašičica mešavine začina 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 prodinstati seckan crni luk, pa kad zastakli, dodati na krupno rezane šampinjone i pržiti dok ne omekšaju i voda ispari. Posoliti, pobiberiti. Kašičicom stavljati nadev na cvetice, u obeleženu formu, ostavljajući prostora sa strane, da testo lepo naraste prilikom pečenja.

Preko poslagati listice topljenog sira i obilno posuti mešavinom začina sa ukusom paradajza i mocarele. Ugrejati pecnicu, lisnato testo premazati umućenim jajetom i peći 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 ve?erati kasno, ali, nije dobro ni le?i gladan, znate ono, boli me glava, noge su mi hladne, pa ne mogu da spavam... Nek ide život....