

Fišeci



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fišeke:

- **250** glisnatog testa
- **1**žumance

Za nadev:

- **100** gsira
- **150** gšunke
- **1**krem sir

Priprema

Lisnato testo (u bloku) odmrznuti, premesiti i rastanjiti te ga iseci na cetvrtine. Svaku cetvrtinu sa jedne strane premazati razmucenim žumancetom.

Napraviti fišeke. Od aluminijumske folije isto napraviti fišeke i staviti u fišeke od lisnatog testa da se ne bi zalepili i kako bi se ravnomerno ispekli. Fišeke poreati u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti ih da se ohlade. Za to vreme u odgovarajucoj posudi sjediniti sir, krem sir i seckanu šunku. Foliju izvaditi iz fišeka, napuniti ih nadevom i poslužiti.

Savet

Umesto šunke možete koristiti salamu. Ukoliko imate više gostiju, duplirajte meru.