Punjene lisnate kocke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 lista**kora za pitu
- **250 g**sitnog sira
- **125 g**krem sira
- **3** dimljene viršle
- **1**jaje
- so
- ulje

Priprema

Napraviti fil od navedenih sastojaka. Viršle izrendati i fil posoliti po ukusu.

Jedan list za pitu preklopiti na pola zatim staviti na sredinu kore fil.

Preklopiti prvo jednu stranu (u mom slucaju desnu) zatim drugu stranu (levu).

Zatim preklopiti donji deo do pola i gornji deo. Tako dobijate punjenu lisnatu kocku :-)

Spuštati u toplo ulje i malo smanjiti.

Pržiti dok ne dobije lepu boju.

Prijatno :-)

Savet

Slian recept sam videla ovde, a pravila je gospodja Miroslava Matic. Ja sam ga malko izmenila i dobila savršen obrok. Doruak ili veeru, svejedno. Brzo se pravi, a veoma je ukusno. Hvala gospodji Miroslavi Matic na ideji za ukusan, jednostavan i brz obrok.