

## **Lisnate ružice (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**lisnato testo
- **200 g**stišnjene šunke
- **200 g**kackavalja
- **200 ml**kecapa

### **Priprema**

Odmrznuti lisnato testo. U pakovanju obicno ima dve table. Jednu tablu razviti tanko i podeliti je na šest traka. Isto uraditi i sa drugom polovinom testa, tako da se dobiju 12 traka iste velicine.

Svaku trakicu premazati kecapom, poreati šunkaricu, kackavalj (može rendano, a mogu se stavljati listici sira i šunke zavisi ko kako voli). Preklopiti donji deo ka unutra, pa onda uvijati i formirati ružicu.

U kalup za mafine staviti papirne korpice pa poreati ružice.

Staviti ružice da se peku oko 15 minuta na 180 stepeni. Eto ukusne vecere koja se brzo spremi.

**Savet**