

## *Lisnate ružice (2)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** glisnato testo
- **200** gstišnjene šunke
- **200** gkackavalja
- **200** mlkecapa

### **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, pore?ati 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 pore?ati ružice.

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

**Savet**