

Lisnate slane ružice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**elisnatog testa
- **par šnit**aslanine
- **1**jaje

Priprema

Lisnato testo istanjiti, pa ga iseci na trake debljine 3 cm. Na svaku traku lisnatog postaviti slaninu. Donji deo trake saviti ka sredini do pola, pa zatim sleva na desno i urolati testo u oblik ružice. Premazati ih jajetom ili samo belancetom i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 180 C. Peci dok ne porumene, a slanina ne postane hrskava. Prijatno!

Savet

Ovo predjelo sam pravila po prvi put, i mogu vam rei da nije prošlo nezapaženo. :) Za inspiraciju sam koristila moj prethodni recept sa slatkim ružicama, samo što sam umesto jabuka stavila šnitove slaninice.