

## *Lisnata srca*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250** gsira
- **150** gmargarina
- **100** gmasti
- **1 kašičica** soli
- **400** gbrašna
- **20** gsusama
- **20** gkima

## **Priprema**

Mast umutiti penasto viljuškom, dodati omekšali margarin, susam, kim, so, izmrvljen sir i sa brašnom zamesiti glatko testo. Ako je potrebno dodati još malo brašno. Testo staviti u plasticnu kesu, uviti i ostaviti u frižideru da prenoci. Sutradan rastanjiti oklagijom testo do 1 cm debljine i modlicom seci srca. Stavljati u pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 220 C oko 10 minuta dok ne porumene. Uživati u lisnatim pogacicama bez po muke! Prijatno!

## **Savet**