

Lisnato testo punjeno prelivom od mandarina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **5-7** mandarina
- **3 kašike** griza
- **po želji** šećer

Priprema

Mandarine oguliti i iseckati na male komadice... Staviti u šerpu na kraj šporeta sa šećerom po želji pola sata... Nakon što se šećer istopio dodajemo 3 kašike griza i još 2-3 minita kuhamo na šporetu. Lisnato testo razvijemo u oblik pravougaonika punimo nadevom od mandarina zavijemo kao štrudlu. Peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Šeera stavite po želji ja sam prvi put stavila 300 gr i bilo je preslatko, kako ko voli možete probati pre filovanja...