

## *Lisnati jastucici*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanj**elisnatog testa
- **400 g**šampinjona
- **1 srednj**praziluk
- **6 šnit**apecenice
- **4 šnit**suvog vrata
- **150 g**kackavalja
- **po potrebi** so
- **po potrebi**biber

### **Priprema**

Šampinjone oprati i iseci na listice. Pržiti ih na malo ulja. Kad ispari sok koji ispuste pecurke dodati seckan praziluk, posoliti i pobiberiti po ukusu. Ostaviti da se prži još 3-5 minuta. Ohladiti fil. Kackavalj izrendati. Razviti jednu polovinu (od pakovanja) lisnatog testa pa na polovinu tog testa staviti 3 lista pecenice i dva suvog vrata, preko dinstane pecurke i na kraju rendani sir. Drugu polovinu testa izbusiti viljuškom (da bi para mogla u toku pecenja da izlazi van) i preklopiti preko fila. Ivice testa premazati vodom i zatvoriti testo. Peci na 200C dok ne porumeni. Sa drugim delom lisnatog testa sve ponoviti na isti nacin.

### **Savet**