

Lisnate ružice sa slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2x250 g** lisnatog testa
- **12** lentislanine
- **po ukusu** ajvar
- **1** jaje
- **po ukusu** kackavalj

Priprema

Lisnato testo odmrznite i na pobrašnjennoj površini razvucite u pravougaonik 30x22cm.

Zatim isecite na 6 traka.

Svaku traku premažite ajvarom, a onda preko stavite lentu slaninu.

Urolajte i složite u pleh za mafine u koji ste prethodno stavili papirnate korpice.

Isto postupite i sa drugim lisnatim testom.

Gornji deo svake ružice premažite umucenim jajetom pa pospite rendanim kackavaljem.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Savet