

Povrce u testu



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** smrznutog lisnatog testa
- **2** krompira
- **1** šargarepa
- **1/2** **struka** praziluka
- **1** **manja glavica** crnog luka
- **1** jaje
- **2** **kašika** maslinovog ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** ulje

Priprema

Oljuštite krompire, isecite ga na sitne kockice i skuvajte. Ocistite šargarepu i praziluk i isecite ih na kolutice. Iseckan crni luk stavite na malo ulja, dodajte šargarepu i praziluk i ostavite da se dinsta oko pet minuta. Sjedinite s oceenim krompirom. Posolite i pobiberite i ostavite na vatri još nekoliko minuta. Raširite lisnato testo na radnoj površini posutoj brašnom. Isecite pravougaonike dimenzije 5x10 centimetra. Na polovinu testa rasporedite ohlaeni fil i kockicu sira, pritisnite malo i zatvorite. Premažite umucenim jajetom. Peci 15 minuta na 200 stepeni.

Savet