

## *Peršun od lisnatog testa*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** lisnato testo
- **250** gala kajmaka
- **1**jaje
- **30-40** gprženog susama
- **malosoli**
- **veza**francuskog peršuna

### **Priprema**

Razvuci tanko lisnato testo pa iseci na trake širine 2cm. Tako uraditi i sa drugim delom testa. Trake motati od dole na gore po podmazanim kalupima za fišeke- kornete (ako nemate poslužice i kalupi za šaum rolne). Poslagati ih u pleh obložen peki papirom. Svaki fišek premazati umucenim jajetom i peci u rerni 20 minuta na 200°C da blago porumene. Pecene i malo prohlajene pažljivo skinuti sa kalupa. Puniti ih nadevom.

Nadev se pravi od ovlas umucenog Ala kajmaka, malo soli i pecenog susama. U napunjen fišek zabosti malu granicu francuskog peršuna, naravno može i obican.

### **Savet**

Nadev može biti i drugačiji, umesto susama može seckana šunka i slalama, a možete ih puniti i domaćim kajmakom. U svakom slučaju su ukusni. Za jednu večeru služila sam ih sa rolatima sa povrćima, različitim palente u slanini koje ću recepte uskoro objaviti i salatama. Nadam se da će vam se dopasti moj prvi objavljeni recept.