

Punjene kašike



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **200 g**sira
- **2 dl**kisele pavlake
- **200 g**salame

Priprema

Lisnato testo razvuci, uzeti supenu kašiku i staviti na testo i polako opseci oko kašike do jedne cetvrtiny drške ja sam malo manje. I tako redom dok se sve testo ne potroši. Zagrejati rernu testo zajedno sa kašikama staviti da se pece. Peci oko 10 minuta izvaditi iz rerne sklonoti kašike udubljena puniti smesom od rendanog sira, seckane salame i pavlake. Ukrasiti peršunovim lišcem.

Savet