

Džepici od lisnatog testa sa ricotta sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 300g lisnatog testa
- 1 žumance
- 250 g ricotta sira
- 2 jaja
- 50g tvrdog sira, rendanog
- 2 kašičice peršuna
- so i biber

Priprema

Ovi hrskavi, džepici od lisnatog testa prodaju se na svakom cošku na Malti. ?ak i vreli, oni su idealni kao ušina izme?u obroka.

Zagrejte rernu na 200 C. Pomešajte dva cela jaja, ricotta sir, brašno, i peršun i zacinite solju i biberom. Isecite testo na 4 kvadrata i stavite fil u u sredinu svakog kvadrata.

Savijte kvadrate tako da biste dobili džepice i spojte ivice. Sve stavite na papir za pecenje i premažite ih žumancetom.

Pecite 15 minuta dok džepici ne dobiju braon boju. Služite toplo.