

Školjke od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za školjke:

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **po potrebi**kackavalja ili trapista
- **po potrebi**pecenice ili šunke
- **malo** kecapa
- **po ukusu**origana

Za slatke školjke:

- **druga polovina**lisnatog testa
- **po potrebi**džea od kajsija
- **po potrebi**mlevenih oraha
- **1 kesica**vanilin šecera
- **malo**prah šecera

Priprema

Lisnato testo tanko razvaljati i vaditi elipsaste oblike koje stavimo na spravu za školjke. Na sredinu stavimo po štapić sira, pecenice, kecap i origano. Pritisnemo stranice i formirane školjke režamo u pleh sa peki papirom. Po želji ih premažemo umućenim jajetom ili mlekom. Pecemo ih u rerni na 220°C oko 15-20 minute.

Pecene služimo uz ajvar, pavlaku, jogurt, krem sir.

Postupak isti kao kod slanih samo je punjenje drugacije. Stavljati po malo džema, oraha i vanilin šecera. Pecene

posipati prah šećerom.

Kad se malo prohlade služiti školjkice.

Savet

Iznenadni gost i eto prilike da upotrebim nedavno osvojenu nagradu za kola? nedelje. Veoma korisna sprava, jedino što se kod lisnatog testa pri pečenju izgube šare školjki.