

Školjke od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za školjke:

- **1 pakovanje** lisnatog testa
- **po potrebni** kackavalja ili trapista
- **po potrebi** pecenice ili šunke
- **malo** kecpa
- **po ukusu** origana

Za slatke školjke:

- **druga polovina** lisnatog testa
- **po potrebi** džea od kajsija
- **po potrebi** mlevenih oraha
- **1 kesica** vanilin šecera
- **maloprah** 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 reamo u pleh sa peki papirom. Po želji ih premažemo umucenim 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. Stavlјati po malo džema, oraha i vanilin šecera. Pecene

posipati prah šecerom.

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 peenju izgube šare školjki.