

## *Slane šam-rolne*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje lisnatog testa
- sremski sir
- beli luk u granulama
- kalupi za pecenje

### **Priprema**

Odmrznuti lisnato testo i rastanjiti ga na debljinu 2-3 mm. Testo iseci na trake debljine 1 cm. i motati oko kalupa.

Peci u zagrejanj rerni, dok ne porumeni. Skinuti sa kalupa i ohla?ene filovati.

Fil: Umutiti sir, sa belim lukom ( kolicina po želji) dodati malo soli i time filovati šam-rolne.