

Lisnati uvojci



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovog lisnatog testa
- **2- 3 kašike** susama
- **2- 3 kašike** alevne paprike

Priprema

Lisnato testo ostaviti da se odmrzne na sobnoj temperaturi, a onda ga oklagijom razvuci na debljinu oko oko pola centimetra.

Posuti susamom, pa precij oklagijom preko, da bi se susam bolje zalepio za testo.

Zatim testo okrenuti na drugu stranu, pa posuti alevom paprikom. I preko druge strane blago precij oklagijom.

Testo iseci na pravougaonike željene velicine (najbolje 10- 12). Svaki štapić spiralno uviti i složiti u pleh za pečenje (podmazan ili obložen pek-papirom). Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet