

## *Mrežasto slano pecivo*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** gotovog lisnatog testa
- **1** žumanac
- **200 g** cajne kobasice
- **6-7 trouglova** tost sira
- **100 ml** kecapa
- **po želji** origana

### **Priprema**

Čajnu usitniti u električnom secku. Lisnato testo rastanjiti što je više moguće. Preliti ga kecapom po celoj površini, pa ravnomerno rasporediti usitnjenu cajnu.

Preko cajne poređati trouglove zdenka sira prethodno poprecno podeljene. Posuti sve origanom (po želji).

Prekriti drugim delom lisnatog testa (od koga smo valjkom za testo formirali mrežicu). Sve premazati umućenim žumancem.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25 minuta, da dobije lepu zlatnu boju.

### **Savet**