

Mrežasto slano pecivo



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjegotovog lisnatog testa**
- **1žumanac**
- **200 gcajne kobasice**
- **6-7 trouglovatost sira**
- **100 mlkecapa**
- **po željiorigana**

Priprema

ajnu usitniti u elektricnom secku. Linsnato testo rastanjiti što je više moguce. Preliti ga kecapom po celoj površini, pa ravnomerno rasporediti usitnjenu cajnu.

Preko cajne poreati 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 umucenim žumancem.

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

Savet