

Pecivo sa viršlama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tablagotovog lisnatog testa
- **4**viršle
- **1**žumanac

Priprema

Lisnato testo odmrznuti i razviti u pravougaonu koru. Sa oba kraja razvijene kore postaviti po dve viršle.

Zatim oba kraja urolati ka sredini. Seci na parcice od oko 2 cm debljine i režiati u pleh obložen pek-papirom. Po želji premazati umucenim žumancetom.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet