

Lisnata pletenica sa pecenicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** tablegotovog lisnatog testa
- **200** g dimljene svinjske pecenice
- **150 ml** kecapa
- **1** žumanac
- **maloulja**

Priprema

Gotovo lisnato testo odmrznuti, pa razviti u vecu pravougaonu koru. Sa obe strane iseci na trakice, ali tako da sredina ostane cela.

Središnji, neraseceni, deo prelitati sa malo kecapa, a preko pore?ati pecenicu.

Trakice preplitati jednu preko druge kako bi se dobio izgled pletenice. Pletenicu staviti u pleh obložen pek papirom. Postupak ponoviti i sa drugim delom lisnatog testa.

Žumance umutiti sa malo ulja, pa njime premazati pripremljene pletenice. Peci u rerni prethodno zagrejanom na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet