

Lisnati paketicici sa višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovog lisnatog testa
- **400 g** višanja
- **6 kašika** šećera
- **1 kesica** rum šećera
- **100 g** mlevene plazme
- **1** žumanac
- **po želji** šećera u prahu

Priprema

Lisnato testo odmrznuti, pa oba bloka razvuci u vece pravougaone kore. Višnje ocediti dobro od viška tecnosti, pa im dodati šećer, rum šećer i mlevenu plazmu. Dobijeni fil premazati preko prve kore.

Prekriti drugom korom i iseci na pravougaonike željene velicine. Dodatno krajeve pritisnuti viljuškom kako se ne bi otvorili prilikom pečenja.

Premazati ih umućenim žumancetom i peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25 minuta. Prohladiti, pa posuti šećerom u prahu.

Savet