

Slatki hamburgeri



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjelisnatog testa**
- **1jaje**
- **500 g šljiva**
- **200 g šлага**
- **200 g šecera**

Priprema

Lisnato testo rastanjiti na debljinu prsta i vaditi okruglom cašom krugove. Poreati u podmazan pleh i izbosti viljuškom na nekoliko mesta kako ne bi puno narasli pa premazati umucenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok blago ne porumene. Šljive iseckati na sitne komade, sastaviti sa šecerom i kuvati na tihoj vatri da se delimicno raspadnu. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Šlag penasto umutiti. Na jedan krug pecenog testa staviti šlag preko njega šljive pa preklopiti sa drugim krugom i ukrasiti šlagom.

Savet