

Slane vanilice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tablagotovog lisnatog testa
- **100 g**slanine
- **100 ml**kecapa
- **maloo**rigana
- **1**žumanac
- **po želji**susama
- **maloulja**

Priprema

Lisnato testo odmrznuti. Slaninu sitno naseckati, pa je pomešati sa kecapom i origanom. Uz pomoc modle za vanilice iz lisnatog testa vaditi oblike.

Premazati ih pripremljenim nadevom, preklopiti drugim delom cvetica (sa otvorom) i reati u pleh za pecenje obložen pek-papirom. Postupak ponavljati dok se pripremljeni materijal ne potroši.

Žumanac umutiti sa malo ulja i njime premazati svaku vanilicu.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet