Slane vetrenjace

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**gotovog lisnatog testa
- **200 g**sira
- **5-6 listova**blitve
- **1**žumanac
- **malo**ulja
- **po želji**susama

Priprema

Lisnato testo odmrznuti, pa ga razviti u pravougaonik. Svaki pravougaonik podeliti na cetiri dela (tako da se dobiju osam kvadrata).

Svaki kvadrat zaseci po dijagonalama, ali ne do kraja, vec tako da sredina ostane cela.

Blitvu sitno naseckati, pa je pomešati sa sirom. Pomalo ove smese stavljati na sredinu svakog kvadrata.

Zatim preklapati tako što preko sredine prebacujemo svaki drugi ugao kako bi se dobio izgled vetrenjace. Postupak ponoviti i sa preostalim testom.

Reati u pleh obložen pek-papirom. Svaku vetrenjacu premazati umucenim žumancetom i posuti sa malo susama.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet