

Breskve u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** lisnatog testa
- **6 kašičica** sitnog sira
- **3 kašičice** meda
- **3 breskve**

Za premazivanje:

- **1 jaje**

Priprema

Razvucite lisnato testo na pola cm debljine. Izvadite pomocu caše ili modle 12 krugova. Šest krugove rasporedite po papiru za pecenje i na svaki stavite malu kašičicu sira i po pola kašičice meda (ako nemate med može i šećer). Preko svega stavite polovinu breskve, koju ste predhodno ogulili udubljene od koštice okrenite prema dole. Preostalih šest krugova još malo razvucite oklagijom da budu malo veci od donjih, zasecite nožem na par mesta i stavite preko breskvi. Krajeve gornjih krugova spojite sa krajevima donjih krugova i sve premažite umucenim jajetom.

Savet

Breskve pecite tridesetak minuta na 200 stepeni i kada su gotove posipajte ih sa šećerom u prahu.