

Lisnate ribice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 x 275 glisnatog testa
- 50 g cokolade za kuvanje
- 1 žumance za premaz

Priprema

Od oba lista lisnatog testa skrojiti 2 kruga željene velicine.

Staviti list jedan preko drugog i manjom čašom napraviti udubljenje.

Podeliti testo na šest kraka i zaseci nožem od ivice kruga do udubljenja, rezuci tako da se dobiju uzane trakice.

Svaku trakicu motati ka unutra u vidu pužica i položiti na sredinu.

Tako uraditi sa svim trakama da se dobije cvetni vencic.

Ivice krakova pritisnuti viljuškom.

Nožem zaseci na tri mesta, pa ustinuti prstima krajeve.

Pomocu dva štapica privuci krajeve ka sredini, da se dobije peraje.

Tako uraditi sa svim laticama.

Kašicicom napraviti šare krljusti, a u cvetice i udubljenje složiti komadice cokolade.

Pecnicu ugrejati, pecivo premazati umucenim žumancetom i peci da fino porumeni.

Savet