

Lisnate rolnice sa pecenicom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (500 g)**lisnatog testa
- **4 kašike**kisele pavlake
- **100 g**pecenice
- **100 g**mladog sira

Priprema

Lisnato testo odmrznuti, ostaviti 1 sat na sobnoj temperaturi. Zatim rastanjiti oklagijom, prvo jedan komad testa pa i drugi (obicno u pakovanju budu dva komada).

Premazati pavlakom, poreati pecinicu i preko staviti mladi sir.

Krajeve testa malo presaviti i pažljivo urolati. Isti postupak ponoviti i sa drugim delom testa i fila. Pripremljene rolate staviti u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180C.

Ohlaene rolate iseci i poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet