

Lisnate rolnice sa džemom od jagoda



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (500g)** lisnatog testa
- **6 kašika** džema od jagoda

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 džemom od jagoda. Krajeve testa malo presaviti i pažljivo urolati.

Isti postupak ponoviti i sa drugim delom testa i preostalim džemom. Pripremljene rolate staviti u pleh obložen papirom za pečenje.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180C.

Ohlaene rolate iseci i poslužiti. Prijatno!

Savet