

Brze lisnate pitice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** smrznutog lisnatog testa
- **1** belanac
- **100 g** sira
- **150 g** rendane slame
- **2 kašike** kecapa

Još:

- **1** žumance
- **maloulja**
- **po želji** susam

Priprema

Sir umutiti sa belancetom, a salamu narendati i pomešati sa kecapom.

Prvu koru lisnatog testa razvuci. Na polovinu kore staviti na par mesta sir, a na drugu polovinu na isti nacin rasporediti rendanu salamu. Pažljivo preklopiti drugim delom lisnatog testa.

Iseci na kvadrate, pa ivice lepo zatvoriti da fil tokom pecenja ne bi iscurio. Pitice poreati u pleh obložen pek papirom.

Premazati ih umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet