

Lisnati pizza paketic



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **malo** mleka
- **malo** susama

Nadev za testo:

- **100 g** kecapa
- **100 g** šunke
- **3 kašike** krem sira
- **100 g** gaude
- **malo** origana
- **1** šampinjon srednje velicine

Priprema

Lisnato testo ostaviti na toplom da se odmrzne. Razvuci testo i iseci na 15 kvadrata. Kecap pomešati sa krem sirom i origanom. Dodati rendanu gaudu, šampinjone i šunku. Izmešati nadev. Nadevom premazati jednu stranu kvadrata, drugu stranu zarezati na nekoliko mesta po sredini (ne do kraja, da se ne odvaja testo) preklopiti. Tako da se dobije oblik paketic. Reati u pleh obložen pek papirom i ostaviti oko 10 minuta da nadodju. Za to vreme ukljuciti rernu na 180 C da se greje.

Paketice premazati sa malo mleka i posuti susamom. Staviti da se se peku oko 30 minuta.

Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet

Odlini su za doručak ili večeru. Nadev možete kombinovati po izboru.