

Lisnati paketicici sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (500g)** lisnatog testa
- **3-4 kašike** sitnog sira
- **1 jaje**

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).

Iseci manje pravougaonike. Ja sam od jednog komada testa isekla 12 pravougaonika.

Staviti sir na jednu polovinu pravougaonika, presaviti i poklopiti drugom polovinom, pritisnuti ivice. Poreati u pleh obložen papirom za pecenje. Ulupati jaje i premazati svaki paketic.

Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 200C.

Poslužiti tople, uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet