

## **Lisnate mini savijace sa višnjama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500** gbrašna
- **3** dlvode
- **1** kašikasirceta

#### **Fil:**

- **300** gvišanja
- **8** kašikašecera
- **2** kašikevode
- **1** kašikagustina

#### **Za premazivanje testa:**

- **200** gmargarina
- za posipanje kolacašecer u prahu

### **Priprema**

Umesiti testo od brašna, vode i sirceta. Testo dobro izraditi i podeliti na 10 loptica. Svaku lopticu oklagijom razvaljati da bude tanko i premazati omekšalim margarinom, i presaviti kao što savijamo lisnato testo. Tako uraditi sa svim lopticama od testa. Presavijene loptice testa poreamo na tacnu, prekrijemo najlon kesom i ostaviti da stoji u frižideru 1 sat. Za to vreme napravimo fil: U posudu staviti višnje i šecer i na tihoj vatri kuvati da se šecer istopi. Izmešati vodu i gustin, dodati u višnje i kuvati da se zgusne. Ostaviti da se ohladi. Testo

izvaditi iz frižidera. Svaki deo testa oklagijom tanko razvaljati u oblik pravougaonika. Duž jednog kraja naneti malo fila, uviti testo u rolat, uvrnuti malo rolat kao uže i umotati u oblik pužica. Mini savijace redjati u pleh prethodno obložen papirom i peci na 200 stepeni dok ne porumene. Prohladjene pitice posuti šecerom u prahu.

## Savet