

## *Lisnati pužici sa krem maslacem i kackavaljem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g lisatog testa
- **150** g krem maslaca
- **100** g kackavalja
- 1 žumanac
- **1** kašikaulja
- **1** kašikamleka

### **Priprema**

500 g lisnatog testa (1 ili 2 table, koliko vec dolazi u pakovanju) ostaviti 1h na sobnoj temperaturi da se odlede. Posuti ih brašnom, kao i površinu na kojoj ce se testo razvlaciti, pa ga razvuci. Premazati testo krem maslacem, pa narendati kackavalj.

Smotati u rolat, pa seci kolutove debljine 1cm.

Režati kolutove u pleh na papir za pecenje, pa ih premazati umucenim žumancetom pomešanim sa kašikom mleka i kašikom ulja.

Peci 15ak minuta na 200C (Dok se ne razlistaju i porumene).

### **Savet**