Brzi posni pužici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**posnog lisnatog testa
- **2 konzerve** tunjevine (komadi)

Priprema

Odlediti lisnato testo pa ga oklagijom razvuci u što tanji pravugaonik.

Tunjevinu ocediti od ulja pa izgnjeciti u tanjiric. Nafilovati lisnato testo pa urolati.

Rolatic seci na santimetar debljine i reati u pleh. Postupak ponoviti i sa drugom tablom testa. Peci na 200C dok ne porumene.

Savet

Prijatno.