

Punjene kašike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **200** gsira
- **2** dlkisele pavlake
- **200** gsalame

Priprema

Lisnato testo razvuci, uzeti supenu kašiku i staviti na testo i polako opseci oko kašike do jedne cetvrtine drške ja sam malo manje. I tako redom dok se sve testo ne potroši. Zagrejati rernu testo zajedno sa kašikama staviti da se pece. Peci oko 10 minuta izvaditi iz rerne sklonoti kašike udubljena puniti smesom od rendanog sira, seckane salame i pavlake. Ukrasiti peršunovim lišcem.

Savet