

# **Burgije sa kremom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** gotovog lisnatog testa

### **Za testo:**

- **300 g** brašna
- **100 g** šecera
- **120 g** margarina
- **1** jaje
- **1 prstohvatsoli**
- **1** kesica vanilin řecera
- **2 kašike** kisele pavlake

### **Za nadev:**

- **po ukusu** eurokrema
- **100 g** višanja
- **100 g** mlevene plazme

### **Još:**

- **1 žumanac**
- **po želji** řecera u prahu

## **Priprema**

Lisnato testo razmrznuti i razviti ga u pravougaonik. U ciniju sipati brašno, otopljeni margarin, jaje, so, šefer, vanilin šefer i pavlaku, pa umesiti glatko testo. Od umešenog testa razviti pravougaonik približno iste velicine kao lisnato testo.

Lisnato testo premazati eurokremom, pa preko posuti višnje uvaljane u mleveni plazma keks. Preklopiti umešenim testom.

Zatim iseci na parcice velicine  $2 \times 8$  cm.

Dobijene parcice uvrati rukom sa oba kraja, tako da se dobije izgled bugrije. Reati ih u pleh obložen pek-papirom.

Svaku burgiju premazati umucenim žumancetom. Peci u rerni zagrejanoj na 190 stepeni oko pola sata.

Prohладити, posuti šeferom u prahu, pa služiti.

## **Savet**