

Brzi vikend snack :)

Sve nešto brzo i od malo sastojka na blogu ovih dana :D evo opet nešto od 3 sastojka :)

Ovo je snack koji moja majka sprema za nas koji nenadano ogladnimo a neda nam se kuhati :D

A kako sam se ja odselila sad moram sama :D nakon prvog pokušaja bez njezinih navoda ispalo je fino ali ne baš reprezentativno tako je iz drugog pokušaja zavrijedilo i fotkanje ;)

Hrenovke u šlafroku :))



Potrebno za 2-4 osebe :)

500 g koktel hrenovki (može i sa sirom)

1 paket od 500 g lisnatog tijesta smrznutog, pa odmrznutog :D

1 jaje

sezam, mak, sjemenke za posip



Hrenovke skuhati po uputama s vrešice i ostaviti sa strane.

Lisnato tijesto razvaljati na tanko i rezati trakice kao na slici.

Svaku hrenovku omotati tijestom i staviti na papir za pečenje.



Premazati umućenim jajem i posipati makom ili sezamom ili čak nekim sjemenkama.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Pe?i cca 15-20 minuta na 180 stupnjeva i poslužiti toplo!



Konsumirati u velikim količinama uz koju čašicu vina i razgovora i druženja :) ili uz neki dobar film :)

Uživajte u vikendu :)