



HRENOVKE V TESTU

Hrenovke v testu lahko pripraviš s kvašenim testom, a je listnato testo veliko bolj hitra in preprosta izbira. Uporabi sveže listnato testo v rolici. Hrenovke v testu si lahko privoščiš za malico, kosilo ali večerjo s skledo solate, odlične pa so tudi kot prigrizek.

Čas priprave: 40 minut.

Sestavine:

- 450g listnatega testa
- 8 hrenovk (4 pari)
- 1 jajce
- 1 pest naribanega sira ali semen (po želji)

Za zraven: skleda solate



Priprava:

1. Pečico segrejemo na 200 stopinj Celzija. Listnato testo v rolici razpremo in razrežemo na osem trikotnikov.
2. Vzamemo en trikotnik in na širši del položimo hrenovko, ki jo lepo ovijemo s testom. Konica trikotnika naj bo na spodnjem delu, da se testo med peko ne bo razprlo. Postopek ponavljamo, dokler ne zvijemo vseh hrenovk.
3. Nizek pekač obložimo s papirjem za peko in po njem razporedimo v testo ovite hrenovke. Po vrhu jih premažemo z razžvrkljanim jajcem in potrosimo s sirom ali semeni (bučnice, sončnična semena, mak). Hrenovke pečemo v ogreti pečici od 15 do 20 minut. Pripravljene so, ko se testo napihne in dobi lepo zlato rjavo barvo.

Pa dober tek!