



JERNEJ KITCHEN

HRENOVKE V LISTNATEM TESTU

Hrenovke v listnatem testu so hiter in enostaven recept za druženja, praznike in praznovanja. Uporabila sva mini hrenovke, da nastane več prigrizkov.

ZA	16	MINI HRENOVK
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

HRENOVKE V LISTNATEM TESTU

- 16 mini hrenovk
- 1 paket listnatega testa (280g)
- 1 jajce
- 1 žlica sezama

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večji pekač
- papir za peko
- kuhinjski nož
- skleda

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 180 °C, oziroma na 170 °C (ventilator). Večji pekač (velikosti 40 cm x 30 cm) obložimo s papirjem za peko.

HRENOVKE V LISTNATEM TESTU

Listnato testo odvijemo, oziroma razvaljamo. Razrežemo ga na trakove v velikosti 5 cm x 12 cm. Dobiti moramo 16 trakov. Na rob traku položimo manjšo hrenovko in jo zavijemo v listnato testo. Hrenovke zavite v listnato testo postavimo na pripravljen pekač, da je zavit konec testa na dnu pekača.

PEČENJE

Jajce ražvrkljamo in premažemo čez listnato testo. Posujemo s sezamom in postavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo 20 - 25 minut pri 180 °C, oziroma na 170 °C (ventilator).

POSTREŽEMO

Pečene hrenovke v testu vzamemo iz pečice in jih postrežemo z izbrano omako. Midva obožujeva koktajl omako, omako s kumaricami (relish) ali tatarsko omako.