

Pesto zavijutci



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
8 komada

Sastojci

- 1 pakiranje Minute svježeg lisnatog tijesta
- 1 žlica Minute Pesto Rosso
- 1 žlica Minute Pesto Alla Genovese
- 1 jaje
- sjemenke sezama

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte pećnicu na 220 °C i obložite pleh papirom za pečenje.

Lisnato tijesto narežite na 4 jednaka pravokutnika. Premažite jedan komad tijesta zelenim pestom, pa preklopite drugim komadom tijesta. Njega premažite crvenim pestom i preklopite komadom tijesta. Ponovno namažite tijesto zelenim pestom i preklopite sa zadnjim komadom tijesta.

Narežite preklopljeno tijesto na 8 traka. Svaku pažljivo uvrnite nekoliko puta da dobijete zavijutke.

Posložite zavijutke na lim, ostavljajući razmak između njih pa ih premažite ih razmućenim jajetom i po želji pospite sjemenkama sezama.

Pecite oko 14 minuta ili dok ne dobiju zlatnu boju i postanu hrskavi.