



RECEPT

Sestavine:

- 1 zavitek listnatega testa
- 100 g kremnega sira
- 60 g parmezana
- 150 g slanine ali poljubne salame
- 50 g oliv
- 250 g gaude v kosu
- 1 jajce
- 2 žlici mleka

POSTOPEK

Priprava:

1. Parmezan na fino naribaj in ga zmešaj s kremnim sirom.
2. Listnato testo razvij po delovni površini.
3. Kremno maso enakomerno razmaži po površini testa.
4. Po namazu razporedi slanino.
5. Obloženo testo po kratkem nareži na **trakove, široke 1 cm.**

Oblikovanje smrečic:

S trakovi moraš oblikovati smrečice, ki jih nato nabodeš na palčke. Za vsako smrečico potrebuješ dva trakova, z upogibanjem pa jih oblikuješ v več plasteh, ki so vedno krajše.

1. Pograbl trak, ga položi z obloženo stranjo navzgor in ga prepogni približno na tretjini. Prepognjen del ponovno prepogni malce pred koncem spodnjega traka. Postopek ponavljaj, dokler ti ne zmanjka traku, nato dodaj še enega, kjer se je prejšnji končal. S tem ponavljaj postopek do vrha smrečice.
2. Pograbl dolgo špilo ali leseno paličico in jo zapiči skozi sredino smrečice, špica pa naj skozi vrh kuka 1-2 cm.



Peka smrečic:

1. Pečico **segrej na 180 °C.**
2. Smrečice razporedi po pekaču, prekitem s papirjem za peko.
3. V posodici sklofaj jajce in dve žlici mleka, s tem pa premaži vse smrečice.
4. **Listnata drevesa žgi 20-25 minut.**
5. Po koncu peke je potrebno smrečico še okrasiti z olivo ali s kosom sira, z modelčkom za piškote oblikovanega v zvezdico. Tega natakni na vrh drevesa.