

Lisnati trouglovi sa sirom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **1 kašičica** soli
- **oko 400 g** brašna

Za premazivanje testa:

- **250 g** margarina

Fil:

- **250 g** sira
- **1** belance

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **seme** susama

Priprema

Umesiti testo od brašna, ulja, soli i mlake vode. Testo dobro izraditi, razvuci oklagijom u četvrtastu plocu,

premazati testo sa 1/3 margarina, preko margarina posuti 1 kašiku brašna. Testo da stoji na hladnom 20 minuta. Ovako testo razvijati, premazati i preklopiti još 2 puta. Kad testo preklopimo treći put i kad odstoji, razvaljamo u plocu, koju secemo na kvadrate po želji (kolike trouglove želimo). Na svaki kvadrat stavimo fil od sira, pa ga preklopimo da dobijemo trougao. Trouglove premažemo žumancetom i pospemo susamom i kimom. Peci na 200 stepeni da lepo porumene.

Savet