

Slani trouglovi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 dl** ulja
- **5 dl** mleka
- **1** jaje
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1** kvasac sveži

Nadev:

- **300 g** salame
- **200 g** kecapa
- **300 g** kackavalja

Ostalo:

- **1** jaje
- susam
- **250 g** margarina

Priprema

U zaslano mleko dodati kvasac. Kad se aktivira dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti na toplom da se

udvostruci. Razvuci testo što tanje. Narendati margarin, urolati i podeliti na 4 dela.

Svaki deo razvuci na pravougaonik i premazati kecapom, narendati salamu i sir. Urolati i iseci na trouglove tako što zasecamo rolat cik cak. Isto uraditi i sa preostalim testom. Pleh obložiti masnim papirom i poreati trouglice, ostaviti ih još oko 40 tak minuta da se odmaraju. Premazati ih umucenim jajetom i posuti sa susamom. Peci na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet