Slani Trouglici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za premazivanje kora:

- **1/2 kutije**griz
- **3**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **malo**soli

Za nadev:

- **1 pakovanje**gotovih kora
- **malo** ulja
- **po želji**kecap, suvo meso, pecurke, šunka...
- **po želji**zacine

Priprema

Izlupati jaja, dodati malo soli, jogurt i griz, to treba da odstoji oko 20-tak minuta da upije griz tecnost.

Uzeti koru, premazati sa smesom od griza. Odozgo staviti još jednu koru, malo ulja (par kapljica) nadev po želji, zacine preklopiti (otprilike tri puta po sirini) i praviti trouglice. Staviti u pleh i peci dok ne porumene. Sa ostatkom fila, možete premazati trouglice odozgo i peci sa tim.

Savet

Ja sam koristila sveže zaine, bosiljak, peršun... kad pravim, obino napravim tako da koristim ono što imam u frizideru, pa nadev bude razliit, ali svaki put odlian.. od jedne kore možete da napravite dva trouglica, zavisi koliko želite da budu debeli.