

Pizza - trouglici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pšeničnog brašna
- **100 g** gražanog brašna
- **100 g** graham brašna
- 1 kocka kvasca
- **2 kašicice** soli
- po potrebim luke vode
- **4 kašike** maslinovog ulja

Fil:

- **500 g** mladog sira
- 2-3 paradajza
- po ukusu soli i origana

Priprema

Od kvasca, brašna i ostalih sastojaka zamesiti glatko testo. Ostaviti da odmara. Za fil iseckati sitno paradajz, odstraniti semenke, pa pomešati sa sirom, solju i origanom. Prebaciti testo na radnu površinu, razviti plocu, naneti fil, pa urolati. Seci trouglove i slagati u pleh. Svaki trouglic premažati sa malo maslinovog ulja i posuti zacinskim biljem. Peci u dobro zagrejanoj pecnici dok ne porumene.

Savet