Lisnati trouglici sa fetom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **50 g**svežeg kvasca
- **200 ml**ulja
- **1 kg**oštrog brašna

Za fil:

- **500 g**feta sira
- **2**jajeta
- **5 kašika**susama
- **125 g**putera

Priprema

Brašno, mleko, šecer, so, kvasac, ulje stavti u vecu vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti testo. Testo ostaviti da nadoe 20 minuta. Nadošlo testo podeliti na 4 dela i oblikovati loptice. Loptice ostaviti 10 minuta da se odmore, zatim svaku lopticu razviti u tanju jufku. 125 g putera umutit sa 2 žumanca i premazati sve cetiri razvijene jufke. Na svaku razvijenu i namazanu jufku narendati feta sir, zatim jufke uviti u rolat i iseci u trouglice. Premaz: dva belanceta malo osoliti i umutiti sa viljuškom, zatim isecene trouglice premazati sa belancetom i posuti sa susamom. Peci na 220 stepeni 20 minuta. Prijatno.

Savet

Trouglii se mogu raditi i sa drugim vrstama belog sira.