

## **Pica trouglici**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za trouglice:**

- **1,5** **caša** jogurta
- **malosoli**
- **1** **kesicapraška** za pecivo
- **po potrebibrašno**
- **200** **g** salame
- **200** **g** šampinjona
- **200** **g** kackavalja
- **200** **ml** kecapa
- **100** **ml** majoneza
- **malo** origana

### **Priprema**

Zamesiti testo od jogurta, soli, brašna i peciva. Odmah razvuci koru i staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Na koru staviti rendanu salamu i iseckane šampinjone. Posuti rendanim kackavaljem, staviti kecap i majonez pa posuti origanom. Ostrim nožem iseci na trouglice. Peci na 200 stepeni oko pola sata.

### **Savet**