

Trouglici sa ajvarom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za trouglice:

- **500** gkora za pitu
- **200** gsitnog sira
- **100** gkrem sira
- **200** gajvara
- **150** gsalame
- **1** jaje
- **malosoli**

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **malosoli**
- **po potrebi**susama

Priprema

Salamu narendati, pa pomešati sa sitnim sirom, krem sirom, ajvarom i jajetom. Kore iseci na trake. Na svaku traku stavljati fil po dužini trake. Uvijati u trouglove. Pore?ati ih u pleh, premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci 10-tak minuta na 200 stepeni.

Savet