

Pica trouglovi



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za trouglove:

- **500 g** lisnatog testa
- **250 g** kackavalja
- **250 g** pilecih prsa
- **150 ml** paradajz soka
- **1** prstohvatsoli
- **1 kašica** origana
- **1 kašika** susama
- **1** jaje

Priprema

Lisnato testo odmrznuti pa rastanjiti na pobrašljenom stolu. Kackavalj i pileca prsa izrendati, promešati sa umucenim belancetom i origanom. Malo posoliti pa promešati fil. Rastanjeno testo premazati paradajz pireom, a zatim filom.

Filovano testo pa ga premazati žumancetom i posuti susamom. Rolat pomocu noža iseci na trouglove pa poreati trouglove na pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 200 stepeni oko pola sata.

Savet