

Trouglovi sa jabukama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **15**kora za pitu

Za premazivanje kora:

- **50 g**margarina
- **50 ml**ulja
- **2**jajeta
- **2 dl**jogurta
- **4 kašike**griza
- **5 kašika**šecera
- **1**vanilin šećer

Za fil:

- **300 g**rendanih jabuka
- **50 g**suvog groža
- **50 g**seckanih oraha
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**acimeta

Priprema

Otopiti margarin i pomešati sa uljem. Za premazivanje kora, umutiti jaja, pa dodati šećer, vanilin šećer, griz i

jogurt. Za fil od jabuka, dinstati rendane jabuke sa šećerom, pa kada se zgusne, dodati seckano suvo grožđe, seckane orahe i cimet, promešati i ostaviti da se hladi. Kore podeliti na 5 gomila po 3. Staviti jednu koru, preliti je sa 2 kašicice mešavine margarina i ulja, preko staviti drugu koru, pa premazati filom od griza, pa staviti trecu koru. Iseci uzduž na 3-4 trake (zavisi od širine kora), pa duž svake trake naneti fil od jabuka i savijati u trougao, kao baklave. Pleh podmazati pa reati trouglove. Preostalu smesu od griza pomešati sa ostatkom ulja, pa preliti svaki trougao i peci na 180 stepeni dok ne porumeni.

Savet