

# **Lisnati trouglovi**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **240** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **400** gbrašna
- **1** šoljicaulja
- **1** kašicicasoli
- **2,5** šoljicemlake vode
- **250** gmargarina

### **Za fil:**

- **1** cašakisele pavlake
- **150** gsalame
- **50** gkecpa
- **1** kašicicaorigana

### **Za premazivanje:**

- **1** jaje
- **po želji** susam

## **Priprema**

Od brašna, ulja, soli i mlake vode umesiti glatko testo.

Testo odmah razvuci oklagijom na pobrašnjenoj radnoj površini i premazati ga trecinom umucenog margarina.

Preklopiti nekoliko puta na pola. Uviti ga providnom folijom i ostaviti 30 minuta u frižideru. Postupak ponoviti još dva puta.

Za to vreme salamu izrendati i pomešati sa pavlakom, kecapom i origanom. Testo ponovo razvuci oklagijom, iseci ga na kocke željene velicine.

Na svaku naneti kašiku fila...

...i preklopiti tako da se dobije trougao.

Trouglove poslagati u podmazan pleh, premazati ih jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

## Savet