

Lisnati trouglovi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1** šoljica ulja
- **1 kašičica** soli
- **2,5 šoljice** mlake vode
- **250 g** margarina

Za fil:

- **1** čašakisele pavlake
- **150 g** salame
- **50 g** kecapa
- **1 kašičica** origana

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 zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet