Punjeni trouglovi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 čaša**jogurta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 dl**ulja
- **125 g**margarina

Za nadev:

- **250 gr**lovacke kobasice
- **1 čaša**kisele pavlake
- **50 g**slanine
- **1** belance

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **po ukusu**susam

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka sa kvascem, koji smo ostavili da naraste u malo vode sa kašicicom brašna

i malo šecera. Ostaviti da testo naraste. Kada naraste, rastanjiti ga na pobrašnjenoj radnoj površini oklagijom i narendati 1/3 margarina. Preklopiti testo nekoliko puta, uviti ga u providnu foliju i ostaviti u frižideru 20 minuta. Postupak ponoviti još 2 X. Na kraju ponovo razvuci testo. Testo seci na vece kocke i puniti kašikom fila, koji smo napravili tako što smo narednadali kobasicu, slaninicu sitno iseckali i sve to pomešali sa kiselom pavlakom i belancetom. Preklapati testo u trouglove, reati u pleh obložen papriom za pecenje, premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i peci na 220 C, dok fino ne porumene.

Savet