

Lisnati trouglici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **100 ml** ulja
- **500 ml** mlijeka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2** jajeta

I još:

- **250 g** maslaca
- **malok** kima
- **malos** susama
- **2** žumanceta

Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti glatko tijesto. Ostaviti da fermentiše. Zatim tijesto podijeliti na 6 jednakih loptica. Svaku lopticu razvuci u krug, premazati maslacem, zadnju ne mazati. Ostaviti da tijesto malo odmori, pa ga ponovo razvuci u veliki krug, ponovo premazati maslacem i saviti u rolat.

Sjeci na trouglove i reati na pleh. Premazati sa umucenim žumancetom, posuti sa susamom i kimom (po želji) i peci na 220 C oko 20 minuta.

Služiti toplo sa jogurtom ili mlijekom. Prijatno!

Savet