

Lisnati ajvar trouglici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je::

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 šoljica** ulja
- **2,5 šoljice** mlake vode
- **250 g** posnog margarina
- **po ukusu** ajvara

Priprema

Od brašna, soli, ulja i vode zamesiti srednje meko testo. Razviti koru, pa po njoj narendati 1/3 margarina.

Presaviti koru kao za lisnato testo i ostaviti na hladnom mestu da se odmara 30 minuta. Postupak ponoviti još dva puta, svaki put sa odmaranjem od po 30 minuta.

etvrti put koru razviti, pa iseci na kvadrate. Na sredinu svakog staviti ajvar.

Kvadrate presavijati dijagonalno (da se dobije oblik trougla). Možete ih presaviti samo jednom, a možete i dva puta (trougao još jednom presaviti, kako biste dobili manji trougao). Krajeve lepo zatvoriti prstima, kako fil ne bi iscureo tokom pečenja. Poreati ih u podmazan i brašnom posut pleh, pa peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata. Po želji, umesto ajvarom paštete možete puniti i nekim drugim nadevom.

Savet