

Trouglici sa ajvarom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kg** brašna

Za fil:

- **300 g** ajvara
- **1** kašak isecke pavlake
- **150 g** salame

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** kecapa

Priprema

Pomešati mleko i vodi i zagrejati, potom dodati kvasac i kašičicu šećera i ostaviti da nadoe. U dublju posudu

sipati brašno, šećer, so, jaje, ulje i na kraju dodati nadosli kvasac. Testo fino umesiti. Ostaviti ga da odmori 15 minuta. Za to vreme salamu narendati i pomešati sa kiselom pavlakom. Zatim testo odvojimo na dva jednaka dela, a svaki deo na cetri loptice.

Svaku lopticu razviti velicine manjeg tanjirica premazivati topljenim margarinom i slagati jednu na drugu, poslednju ne premazivati.

Zatim razviti koru u veci krug. Koru prvo premazati ajvarom...

...i preko ajvara naneti smesu od salame i kisele pavlake.

Koru polako uviti u rolat, pa ga seci cik-cak ukoso da se dobiju trouglici. Postupak ponoviti i sa drugom korom. Trouglice poreati u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajetom i preko naneti na svaki po malo kecapa. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet