

## ***Punjeni trouglici***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za premazivanje kora:**

- **2 šolje (od 2 dl)**jogurta
- **1 šolja (od 2 dl)**ulja
- 3jajeta
- **malosoli**

#### **I još:**

- **1 pakovanje**kora za gibanicu

#### **Za punjenje:**

- **po želji**pavlake
- **po želji**šunkarice isecene na kockice
- **po želji**kecapa
- origano
- kackavalj

### **Priprema**

Za premazivanje kora: Jogurt, ulje, jaja i so umutiti viljuškom da se sastojci lepo izjednace.

Kore preseći na pola, (ne moraju da se preseku, ali meni su lepši manji trouglici, pa zato presecem kore na

pola).

Koru premazati sa pripremljenom smesom.

Preklopiti koru pa je opet premazati.

Još jednom preklopiti koru, opet premazati smesom pripremljenom za premazivanje.

Naneti na pocetak kore fil.

Pa uvijati u trougao.

Trouglice reati u podmazan pleh i premazati ih sa pripremljenim premazom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

## **Savet**