

## **Trouglici sa sirom (2)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pite
- **500 g**sira
- **2** jajeta
- **po potrebi** ulja

### **Priprema**

Kore iseci po dužini na cetiri dela, tako da se dobiju trake širine oko 10 cm. Umutiti jaja pa u njih dodati sir. Za jedan trouglic koristila sam tri trake kora, svaku poprskati sa malo ulja, a na zadnju staviti kašicicu fila. Uvijati u trouglice, reati u podmazan pleh sa uljem i peci u rerni na 220 stepeni. Prijatno! :)

### **Savet**

Trouglice možete premazati sa jajima pa posuti sa susamom. Prijatno. :)