

Trouglovi sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Testo:

- **500** gbrašna
- **1** kockakvasca
- **200** mlmleka
- **1** kašicicašecera
- **1,5** kašicicasoli
- **100** mlulja
- **1**jaje

Fil:

- **125** gmargarina
- 2žumanceta
- **1/2** cašekisele pavlake
- **2** kašikebrašna
- **1** kašicicasoli
- **400** gsira

Za premazivanje:

- 2belanceta
- malosusama

Priprema

Izmrvti kvasac, dodati šecer i toplo mleko pa ostaviti da nadoe. U odgovarajucu posudu sipati brašno, dodati so, ulje, jaje i nadošao kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da nadoe. Naraslo testo podeliti na dva dela. Prvi deo testa razviti tanko u oblik pravougaonika.

...i premazati polovinom fila.

Preko narendati 200 g sira i uviti u rolat.

Tanjiricem iseci na trouglove.

Poreati u pleh obložen pek-papirom. Na isti nacin napraviti i drugi deo testa. Ostaviti da odstoje 15-20 minuta, premazati belancetom i posuti susamom.

Peci na 180 stepeni.

Savet