

Trouglovi sa tost nareskom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **svež** kvasac
- **1** **kašicica** šećera
- **5** **dl** mleka
- **2** **kašice** soli
- **200 g** margarina
- **1 kg** brašna
- **300 g** tost nareska
- **180 g** pavlake
- **1** jaje
- za posipanje susam i lan

Priprema

Sjediniti svež kvasac, šećer i mlako mleko pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti polovinu brašna sa omekšalim margarinom i rukama gnjeciti da se dobije mrvicasta smesa. Zatim dodati nadošao kvasac, promešati varjačom, posoliti i uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo koje se ne lepi za prste. Ostaviti da naraste na toplom oko sat vremena.

Naraslo testo premesiti na pobrašnjenjnoj površini i podeliti na 2 dela.

Prvi deo testa razvuci u pravougaonik i premazati pavlakom, ali ne nanositi pavlaku skroz do ivice testa. Na sredinu poreati nekoliko listova tost nareska.

Zatim pažljivo uviti u rolat.

Pomocu tacne iseci rolat cik-cak potezima, tako da se dobiju trouglovi. Reati trouglove u pleh obložen pek-papirom. Isto uraditi i sa drugim delom testa.

Umutiti jaje pa premazati trouglove i posuti ih susamom i lanom. Peci u zagrejanjoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene, a zatim smanjiti na 220 stepeni i završiti pecenje.

Savet