Hrskavi trouglovi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**tankih kora za pite

Za fil:

- **300 g**sira
- **4**jajeta
- **300 ml**jogurta
- **50 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 vezica**zelja

Za premazivanje kora:

- **120 ml**ulja

Priprema

Fil. Zelje oprati, iseckati sitno, posoliti (sa jednom kašicicom soli), promešati i ostaviti da stoji, dok se spremi fil. Sir, viljuškom, izdrobiti. U vanglicu staviti jaja, pa ih, žicom za mucenje, dobro umutiti. Dodati brašno, sa pecivom, i umutiti, da nema grudvica. Zatim sipati jogurt, promešati i ubaciti izmrvljeni sir. Kašikom sjediniti. Na kraju zelje dobro isceditи, dodati u fil i promešati.

Uzeti jednu koru i raširiti je na radnom stolu (baš se rimuje, hahaha), pa je premazati, cetkicom, uljem.

Koru presaviti, širom stranom, na pola, premazati uljem, pa...

...još jedanput presaviti na pola. Premazati uljem i ...

...po celoj dužini staviti fil (fil, odmah, rasporediti da ga ima podjednako za sve trouglove).

Sada pocinjemo preklapanje kore. Iskusne kulinarke mi nece zameriti što sam prikazala ceo postupak preklapanja kore, iz razloga što, na sajtu, imamo divnih, mladih domacica, pa ce za njih ovo (barem se nadam) biti od pomoci. Koru pocinjemo preklapanjem na desno, pa...

...idemo naviše, ...

...pa na levo preklopiti, pa...

...samo podici trougao naviše, zatim...

...još jedanput na desno,...

...zadnji put podižemo trougao naviše i ...

...formirali smo trougao.

Formirane trouglove poreati u pleh, preko pek papira. U ostatak fila dodati dve kašike ulja i premazati (cetkicom) svaki trougao.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaene trouglove poslužiti sa jogurtom, kiselim mlekom, pavlakom...

Savet