

## **Lisnati trouglovi (2)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjelisnatog testa**
- **400 g šampinjona**
- **1 srednjipraziluk**
- **100 g propržene slanine**
- **8 šnitašunkarice**
- **100 grendanog kackavalja**
- **po potrebito**
- **po potrebitibiber**

### **Priprema**

Šampinjone oprati i iseci na listice. Pržiti ih na malo ulja. Kad ispari sok koji ispuste pecurke dodati seckan praziluk i slaninu. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Ostaviti da se prži još 3-5 minuta. Ohladiti fil.

Lisnato testo razvuci i iseci na 4 dela. Na svaki deo staviti pecenicu, fil od pecuraka i malo kackavalja. Zaseći deo testa od gore zbog isparavanja. Ivice premazati vodom ili belancetom i preklopiti po dijagonalni da se dobije trougao. Peci na 220C da porumeni.

### **Savet**