

Trouglici sa kobasicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2kore za pite**
- **12 kolutovakobasice**
- **50 gkrem sira**
- **1žumanca**
- **2 kašikeulja**
- **2 kašikekisele vode**
- **1 prstihvatsoli**
- **malosusama**

Priprema

Kore preseći na pola da bi se dobila 4 komada. Krem sir i žumance umutiti i dodati so. Pomešati kiselu vodu i ulje. Uzeti pola kore i premazati mešavinom ulja i kisele vode potom naneti krem sir sa jajetom i na vrh kore staviti 3 koluta kobasice. Preklopiti po dužini na pola koru pa motati trougao. Isto uraditi i sa ostale 3 kore. Premazati ih mešavinom kisele vode i ulja i posuti susamom. Peci na 200°C dok ne porumene.

Savet

Trouglii nastali zbog viška kora, da se iskoristi