

Rumeni trouglici



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za gibanicu
- 300 g sitnog sira
- 100 g trapista
- 5-6 kiselih krastavaca
- 2 glavice crnog luka
- 2-3 supene kašike pavlake
- 2-3 supene kašike kecpa ili kuvanog paradajza
- 300 g šunkarice ili bilo koje salame po ukusu (ko voli može dodati i 100 g kulena ili cajne kobasice)
- so
- biber
- origano
- peršunov list
- mast ili ulje za pecenje po izboru

Priprema

Salamu, luk, kisele krastavce, trapist i kulen sitno iseckati (može u blenderu), posebno sjediniti sitnan sir, pavlaku, kecap i zacine, dodati u to iseckane namirnice i sve dobro promešati da masa bude kompaktna.

Kore za gibanicu razdvojiti na listove, dve kore spojiti i iseci na 4 dela po širini, na svaku traku staviti nadev po dužini i uvijati trouglice (kao što se baklava uvija).

Postupak ponoviti sa svim korama dok ima. Tako formirane trouglice pržiti na vreloj masti, dok ne porumene. Prijatno!