

Trouglici sa kajmakom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **400 g** kajmaka
- **1 šoljica** mleka
- **4** jajeta
- **1** jaje za premazivanje
- **70 ml** ulja
- **1/2 kašičice** soli

Priprema

Viljuškom izmešati kajmak, jaja, so, ulje i mleko da se dobije jednolicna smesa. Pripremljenim filom filovati kore sledecim redosledom: jednu koru porscati sa par kapi ulja, pa kašikom premazati. Nakon toga, preklopiti koru na pola i dodati još malo fila. Suvi dio presaviti preko nafilovanog da nam sad kora ima izgled traka. Ovako pripremljenu koru smotati na trokutic i postupak ponavljati dok se ne potroše sve kore. Svaki trokutic premazati žumancetom pa ih peci na 220 C oko 25 minuta (sve zavisi od rerne a ja ih pecem 25 minuta).

Savet