

Trouglovi sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **4** jajeta
- **1 šoljica** jogurta
- **300 g** sira
- **1/2 šoljice** ulja

Priprema

Umutiti smesu od jaja i sira i njome filovati kore i to na sledeci nacin. Koru saviti na pola, pa opet na pola i naneti fil. Savijati je naizmenicno u trougao celom dužinom, pa reati u pleh. Trouglove premazati sa malo smese za fil i peci 20-30 minuta na 200C.

Savet