

Trokutici sa sirom i osvežavajući umak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-7**listova kore za pitu
- **400 g**svježeg sira
- **1**jaje
- **1 kašik**kisele pavlake
- **po ukusu**soli

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**jogurta

Umak:

- **1 mali**krastavac
- **1 cen**bijelog luka
- **500 ml**jogurta
- **po ukusu**so, biber

Priprema

Sjediniti sir, jaje, kiselu pavlaku i so. Posebno umutiti jaje, ulje i jogurt, za premazivanje kora. Sve kore isjeci na 4 trake. Na radnu plohu staviti isjecene trake, pa premazati sa malo smjese za premazivanje.

Prekriti drugom trakom. Na jedan kraj staviti 1 kašiku fila sa sirom.

Preklopiti, pa nastaviti preklapanje, oblikujući trokutice.

Redati u pouljen pleh. Na isti način pripremiti i ostale trokutice, dok se sastojci ne utroše. Pouljiti, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C. Peci dok ne porumene.

Pecene ostaviti par minuta.

Poslužiti sa umakom (sitno naribati krastavac i češnjak, preliti jogurtom, posoliti i pobiberiti, po ukusu. Sve sjediniti, pa ostaviti u frižider bar pola sata, da se okusi prožmu).

Savet