

Trouglovi sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2 dl** tople vode
- **1/2 kašičice** sirceta
- so
- **1 dl** ulja
- **1** jaje
- **250 g** margarina

Nadev:

- **300 g** sitnog sira
- **1 kašika** mlecnog margarina
- **1** jaje
- so po potrebi

Ostalo:

- jaje
- susam

Priprema

od gore navedenih sastojaka zamesiti mekše testo.

Rastanjiti testo na 2-3 mm debljine i izrendati 1/3 margarina iz zamrzivaca. Preklopiti testo levo,desno, a zatim gore i dole. Staviti testo 20 minuta u frižider. Postupak ponovo razviti testo, narendati 1/3 margarina zaviti testo i u frižider. Ponoviti još jedanput postupak.

Nakon toga razvuci testo i iseci na kvadratice. Sjediniti sir, margarin i jaje posoliti ukoliko je potrebno, i na svaku kocku staviti pola kašike nadeva. Preklopiti i poreati trouglove na pleh. Premazati umucenim jajetom i posuti sa susamom. Peci oko 35 minuta na 220 stepeni.

Savet