Pizza - trouglici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**pšenicnog brašna
- **100 g**ražanog brašna
- **100 g**graham brašna
- **1**kocka kvasca
- **2 kašicice**soli
- **po potrebi**mlake vode
- **4 kašike**maslinovog ulja

Fil:

- **500 g**mladog sira
- **2-3**paradajza
- **po ukusu**soli i origana

Priprema

Od kvasca, brašna i ostalih sastojaka zamesiti glatko testo. Ostaviti da odmara. Za fil iseckati sitno paradajz, odstraniti semenke, pa pomešati sa sirom, solju i origanom. Prebaciti testo na radnu površinu, razviti plocu, naneti fil, pa urolati. Seci trouglove i slagati u pleh. Svaki trouglic premazati sa malo maslinovog ulja i posuti zacinskim biljem. Peci u dobro zagrejanoj pecnici dok ne porumene.

Savet