

Pizza - trouglici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pšenicnog brašna
- **100 g** gražanog brašna
- **100 g** graham brašna
- **1** kocka kvasca
- **2 kašičice** 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 zagrejanj pecnici dok ne porumene.

Savet