

Trouglovi sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **750 g** brašna
- 2 jajeta
- 1 belance
- **50 ml** ulja
- **100 ml** jogurta
- **200 ml** vode
- **1 kockica** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Fil:

- **300 g** suvog vrata
- **120 g** kackavalja
- **100 g** margarina
- 1 žumance

Priprema

Testo: U toplom mleku podici kvasac. U dublju ciniju staviti brašno, dodati sve navedene sastojke, kao i pripremljen kvasac. Zamesiti mekše testo i ostaviti ga da udvostruci svoju zapreminu.

Fil: Margarin penasto umutiti sa žumancetom. Suvi vrat i kackavalj iseckati na kockice.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu, razviti ga u obliku pravougaonika, debljine 2-3 mm. Tako razvijeno testo premazati mešavinom margarina i žumanceta.

Posuti ga sa iseckanim suvim vratom i kackavaljem.

Uviti testo u rolnu i pomocu desertnog tanjirica iseci trouglove. Isecene trouglove poreati u pleh, obložen pek papirom.

Ukljuciti rernu da se zagreje, na 200 stepeni. Dok se rerna greje, testo premazati mešavinom žumanceta i mleka. Odozgo posuti sa semenkama suncokreta, susama ili maka, po želji.

Savet

Ako želite da vam trouglovi budu manji, nadošlo testo podeliti na pola. Istim, opisanim, postupkom uraditi dva rolata.