

## ***Pica trouglići***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za trougliće:**

- **1,5** čašajogurta
- **malosoli**
- **1 kesic**praška za pecivo
- **po potrebi**brašno
- **200 g**salame
- **200 g**šampinjona
- **200 g**kackavalja
- **200 ml**kecapa
- **100 ml**majoneza
- **maloo**rigana

### **Priprema**

Zamesiti testo od jogurta, soli, brašna i peciva. Odmah razvuci koru i staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Na koru staviti rendanu salamu i iseckane šampinjone. Posuti rendanim kackavaljem, staviti kecap i majonez pa posuti origanom. Ostrim nožem iseci na trougliće. Peci na 200 stepeni oko pola sata.

### **Savet**