

Trouglici sa dve vrste sira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna ostrog tip 400
- **500 ml** Moja Kravica mleka 2,8 mm
- **1 kašicica** šećera
- **2 kašicica** soli
- **200 ml** ulja
- **50 g** svežeg kvasca
- **70 g** Moja Kravica putera
- (za premazivanje razvijenog testa)

Za fil:

- **300 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **200 g** Moja kravica feta sira
- **2** žumanceta

Za premazivanje gotovih trouglica:

- **2** belanceta

Za posipanje trouglica:

- 5 **kašika**prženog susama
- 2 **kašike**semena curekota

Priprema

Testo: brašno, šećer, so, izmrvljen kvasac, ulje, stavti u vecu vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti testo. Testo ostaviti da nadoe 60 minuta. Nadošlo testo podeliti na 6 delova i oblikovati loptice. Loptice ostaviti 20 minuta da se odmore, zatim svaku lopticu razviti u tanju jufku. Pa sve razvijene jufke premazati sa puterom na svaku razvijenu i namazanu jufku stavljati fil koji se pravi na sledeci nacin. Fil: Pomešati obe vrste sir, dodati žumance i fino sjediniti. Premazane jufke uviti u rolat i iseci u trouglice. Nepecene trouglice premazati sa umucena dva belanceta, malo osoliti. Zatim isecene trouglice posuti sa susamom i curekotom. Peci na 220 stepeni 20 minuta.

Savet

Mirisno pecivo.