

Trouglovi sa šunkaricom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **250 g** sitnog sira
- **250 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **200 g** šunkarice
- **1** jaje

Priprema

Zamesiti testo od brašna, sira, margarina i soli. Ostaviti u frižider na šest sati. Zatim testo razviti na debljinu od, otprilike, pola centimetra, iseci na kvadrate, pa na svaki staviti kolut šunkarice.

Svaki kvadratic preklopiti u trougao i složiti na pleh obložen pek papirom.

Trouglove premazati umućenim jajetom, pa peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200°C, oko petnaest minuta, odnosno dok ne porumene. Služiti tople uz kiselo mleko ili jogurt.

Savet