

Pizza trouglovi (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **200 g** kecapa
- **300 g** salame
- **2** **čašice** pavlake
- **3 kašice** origane
- **1** jaje
- **4-5 kašika** susama
- **maloulja**
- **2 kašike** sitnog sira
- **malosoli**

Priprema

Na sredinu kore premazati kecap. Preklopiti jednu stranu kore, pa narendati salamu i posuti origanom, onda drugu i preko nje premazati pomešanu pavlaku i sitan sir. Sklapati u trougao. I tako sve dok se ne istroši materijal. Trouglove poreati u pleh, umutiti jaje, malo ulja i soli i premazati ih, preko posuti susam. Peci u rerni na 200 C oko 20 minuta.

Savet