

Lenji trouglovi



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g brašna
- **80** g margarina
- **1** kvasac
- **2** dl mleka
- **malo** šecera
- **1** jaje
- so

Za fil:

- **300** g sitnog sira
- **1** kisela pavlaka
- **2** jajeta

Priprema

Brašno istrljati sa margarinom. Kvasac staviti u mlako mleko i šecer i so da nadoe. Kada nadoe dodati ga u brašno, pa dodati i jaje. Umesiti testo. Razvuci testo i seci na trouglove.

Za fil: Staviti sitan sir, pavlaku i jaja i pomešati. Na trougao staviti ovaj fil, pa preklopiti drugim trouglom. Ovako napravljene trouglove peci na 200 C, 30 minuta.

Savet