

Prezident trouglici



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- 2 jajeta
- **1 kašicica** šećera
- **2 kašice** soli
- brašno po potrebi
- **100 ml** ulja
- **400 g** kajmaka
- susam, laneno i
- suncokretovo seme po želji

Priprema

U mlako mleko dodati šećer i kvasac i ostaviti da kisne. Dodati 2 žumanceta i sve ostale sastojke, osim kajmaka, postepeno dodavati brašno i umesiti glatko i meko testo. Ne čekajte da testo narasta, podelite ga na 4 loptice. Svaku razvuci oklagijom u četvrtastu koru, premazati kajmakom i uviti u rolat. Rolat seci cik-cak, tako da ispadnu trouglici. Trouglice premazati belancetom, posuti susamom, lanenim i suncokretovim semenom, po želji. Peci 20 minuta na 200 C. Prijatno!

Savet