

## Heljdini trouglici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** g heljdinih kora

#### Za fil:

- **400** g pavlake
- **4** jajeta
- **1** kašičica soli

#### Za posipanje kora:

- **50** ml ulja
- **50** ml kisele vode

### Priprema

Kore isjeci po dužini na dva dijela, tako da dobijete oko 30 manjih traka u zavisnosti koliko je kora bilo u paku od 500 g. Uzeti dve isjecene trake, premazati smjesom ulja i kisele vode, staviti jednu preko druge i preko staviti kašiku fila. Saviti u trougao. Tako sve dok se ne potroše kore i fil. Trouglice reati na pleh, premazati smjesom ulja i vode i peci na 220 C oko 20 minuta.

Pecene trouglice služiti sa pecenicom .pršutom.....Priyatno!

**Savet**