Trouglici sa ajvarom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1**jaje
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**secera
- **1/2 kocke**kvasca
- **1 kg**brašna

Za fil:

- **300 g**ajvara
- **1 čaša**kisele pavlake
- **150 g**salame

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **po potrebi**kecapa

Priprema

Pomešati mleko i vodi i zagrejati, potom dodati kvasac i kašicicu šecera i ostaviti da nadoe. U dublju posudu

sipati brašno, šecer, so, jaje, ulje i na kraju dodati nadosli kvasac. Testo fino umesiti. Ostaviti ga da odmori 15 minuta. Za to vreme salamu narendati i pomešati sa kiselom pavlakom. Zatim testo odvojimo na dva jednaka dela, a svaki deo na cetri loptice.

Svaku lopticu razviti velicine manjeg tanjirica premazivati topljenim margarinom i slagati jednu na drugu, poslednju ne premazivati.

Zatim razviti koru u veci krug. Koru prvo premazati ajvarom...

...i preko ajvara naneti smesu od salame i kisele pavlake.

Koru polako uviti u rolat, pa ga seci cik-cak ukoso da se dobiju trouglici. Postupak ponoviti i sa drugom korom. Trouglice poreati u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajetom i preko naneti na svaki po malo kecapa. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet