

Nadeveni trouglici



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu

Za premazivanje kora:

- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **3** jajeta
- **1 kašičica** soli

Za nadev:

- **2 dl** kisele pavlake
- **100 g** rendane salame
- **100 ml** kecapa
- **maloo** origana

Za posipanje:

- **po ukusu** susam

Priprema

Napraviti smesu za premazivanje kora od jogurta, ulja, jaja i soli, sve lepo sjediniti i ostaviti sa strane.

Zatim uzimati jednu po jednu koru i svaku preseći na pola.

Koru premazati pripremljenom smesom, zatim preklopiti na pola i ponovo premazati.

Na pocetak kore naneti kašićicu fila za premazivanje koji smo pripremili tako što smo izrendanu salamu sjedinili sa kiselom pavlakom i kecapom i sve lepo promešali.

Presavijati koru u trougao. Postupak ponoviti i sa ostalim korama i filom.

Trouglice reati u podmazan pleh i premazati ih sa ostatkom premaza za kore, i posuti susamom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet