

Trouglovi sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **1** kocka kvasca
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1,5 kašičica** soli
- **100 ml** ulja
- **1** jaje

Fil:

- **125 g** margarina
- **2** žumanceta
- **1/2** kašice pavlake
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** soli
- **400 g** sira

Za premazivanje:

- **2** belanceta
- **malosusama**

Priprema

Izmrviti kvasac, dodati šećer i toplo mleko pa ostaviti da nadože. U odgovarajuću posudu sipati brašno, dodati so, ulje, jaje i nadošao kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da nadože. Naraslo testo podeliti na dva dela. Prvi deo testa razviti tanko u oblik pravougaonika.

...i premazati polovinom fila.

Preko narendati 200 g sira i uviti u rolat.

Tanjiricom iseci na trouglove.

Porežati u pleh obložen pek-papirom. Na isti način napraviti i drugi deo testa. Ostaviti da odstoje 15-20 minuta, premazati belancetom i posuti susamom.

Peci na 180 stepeni.

Savet