

Trouglovi sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** sitnog sira
- 3 jajeta
- **50 ml** mineralne vode
- **3 kašike** ulja
- **2 kašice** soli
- Za premazivanje:
- 1 jaje

Priprema

Izmešati sir, ulje, vodu, so i jaja. Uzimati po jedan list kore i tanko je premazati. Presaviti koru na pola, pa još na pola. Tako dobijenu traku opet premazati pa je onda savijati u da se doviije trougao.

Poreati trouglice u tepsiju, premazati umucenim jajetom pa staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni.

Savet