

Lisnati trouglici (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **3 šoljice** vode
- **1 šoljica** ulja
- **2 kašike** margarina
- **po potrebi** semenke lana i susama
- **1 jaje**
- **malo** ulja (za premazivanje kore)

Priprema

Kvasac razbiti u malo mlake vode sa malo brašna i pustiti da naraste.

Narasli kvasac sjediniti s vodom, uljem i solju pa umesiti testo, (po potrebi dodati još malo vode ili brašna).

Kada umesite testo odma razvuci koru oklagijom i premazati margarinom. (ja sam koristila posni margarin za mazanje, bilo mi je potrebno oko 2 ravne kašike da premažem koru).

Koru zaseci na nekoliko delova tako da sredina ostane cela pa krakove sklopiti jedan preko drugoga.

Testo staviti u neki tanjir, tacnu, pa staviti u frižider na 20 minuta.

Posle 20 minuta opet razvuci koru i premazati uljem. Zaseci i preklopiti kao i prvi put pa vratiti u frižider na još 20 minuta.

Posle 20 minuta razvuci kori i iseci na kockice.

Svaku kockicu preklopiti da se dobiju trouglici. Trouglice režati u pleh sa pek papirom.

Izmutiti jedno jaje pa premazati trouglice i posuti ih lanom i susamo (možete i sa malo soli ako ih kasnije necete jesti u slatkoj varijanti)

Uključiti rernu da se zagreje na 200C pa ih staviti da se peku.

U toku pečenja, zavino od rerne, ako je potrebno smanjiti na 150C da ne zagore, ali da se lepo zapeku i dobiju lepu zlatno-žutu boju.

Posluži tople, uz slani ili slatki prilog, po želji, buduci da su prazne. Mogu se jesti uz jogurt, pavlaku, kecap, a mogu se jesti i sa džemom, marmeladom, kremom.... Ako želite možete ih i pre pečenja nafilovati, preklopiti i trougao i peci. Možete staviti sir, šunku i kecap, džem....

Savet

Mekane su i lasnate i sutradan. Bez mnogo margarina, bez mnogo sastojaka, sa jednostavnom pripremom. Prijatno :)