Trouglici sa kobasicom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**kore za pite
- **12 kolutova**kobasice
- **50 g**krem sira
- **1**žumanca
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**kisele vode
- **1 prstihvat**soli
- **malo**susama

Priprema

Kore preseci na pola da bi se dobila 4 komada. Krem sir i žumance umutiti i dodati so. Pomešati kiselu vodu i ulje. Uzeti pola kore i premazati mešavinom ulja i kisele vode potom naneti krem sir sa jajetom i na vrh kore staviti 3 koluta kobasice. Preklopiti po dužini na pola koru pa motati trougao. Isto uraditi i sa ostale 3 kore. Premazati ih mešavinom kisele vode i ulja i posuti susamom. Peci na 200°C dok ne porumene.

Savet

Trouglii nastali zbog viška kora, da se iskoristi