

## *Vocni trouglovi*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Za trouglove:**

- **1/2 kgtankih kora za pitu**
- **400 gšljiva**
- **6-7vinogradarskih breskvi**
- **100-150 gmlevenih oraha**
- **2-3 kesicevanilin šecera**
- **po potrebiulja**

#### **Za preliv:**

- **300 gšecera**
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1limun**
- **3-4 dlvode**

### **Priprema**

Uzimati po dve kore pa ih iseci na cetiri trake. Posuti sa malo ulja. Na donju ivicu staviti dve šljive, a izmeu njih po cetvrtinu breskve. Posuti ih sa malo vanilina i oraha.

Savijati u trouglove i reati u uljem podmazan pleh.

Poprskati ih uljem pa peci u rerni dok ne porumene na 180-200'C. Pecene izvaditi i prelivati sa skuvanim prelivom od šecera, vode i soka od limuna (a možete ga iseci na kolutove).

## Savet

Ove trouglove sam pravila jesen, pre nego sam poela objavljivati recepte. Veoma su ukusni, a posebno zbog spoja šljive, oraha i vinogradarske breskve. Posto je jesen daleko probajte sa voem iz zamrzivaa ili komposta.