

Vocni trouglovi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za trouglove:

- **1/2 kg** tankih kora za pitu
- **400 g** šljiva
- **6-7** vinogradarskih breskvi
- **100-150 g** mlevenih oraha
- **2-3 kesice** vanilin šecera
- **po potrebi** ulja

Za preliv:

- **300 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** limun
- **3-4 dl** vode

Priprema

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

Savijati u trouglove i re?ati 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 jesenas, pre nego sam po?ela objavljivati recepte. Veoma su ukusni, a posebno zbog spoja šljive, oraha i vinogradarske breskve. Posto je jesen daleko probajte sa vo?em iz zamrziva?a ili kompota.