

Trouglici



Sastojci

Potrebno je:

- 5 dl mleka
- 3 kašike šecera
- 1 dl ulja
- kockica kvasac
- 1 kg brašna
- 20 g soli
- 2 jajeta
- 250 g margarina
- susam

Priprema

Mleko zagrejati sa uljem i šecerom, pa u njemu rastopiti kvasac. Dodajte brašno i mesite dok ne dobijete glatko testo.

Podeliti na tri dela, pa svaki razvuci oklagijom. Margarin umutiti sa 2 žumanceta, posoliti i time premazati kore. Svaku uviti kao rolat, pa seci ukoso na trouglove.

Premazati belancetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.