

Brzi dorucak ili vecera



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 tankih kora**
- **8 kašicicapavlake**
- **8 listovakackavalja**
- **16 komadicasuvog vrata**
- **1 dlkisele vode**

Priprema

Uzeti koru malo je poprskati kiselom vodom, presaviti je na pola na vrhu staviti kašicicu pavlake malo razmazati, krišku kackavalja i 2 parceta vrata, umotati u trougao, postupak ponoviti sa ostatkom materijala. Pržiti trouglove u dubokom ulju, gotove vaditi na ubrus da bi upio višak masnoce.

Savet

Isti ovi trouglovi mogu da se spremaju za vreme posta samo za nadev da se stavi ajivar i biljni sir. Ta kombinacija je zaista preukusna.