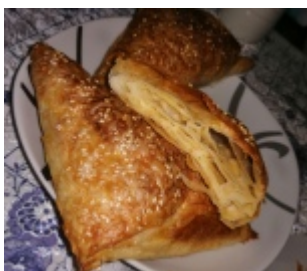


Slani trouglovi (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Preliv za pite:

- 2 šoljicemleka
- 1 šoljicaulja
- 1 kašicicasoli
- 1 pakovanjesuvog kvasca
- 7 kašikabrašna

Fil za trouglove:

- 2 jajeta
- 1 kriškasira
- po ukususoli

I još:

- 8 gotovih kora za pite

Priprema

Prliv za pite: sve sastojke pomešati da se dobije homogena smesa.

Pripremiti i fil za trouglove: umutiti jaja, u to izgnjeciti sir i dodati soli po ukusu.

Uzeti jednu koru, premazati prelivom. Preklopiti 1/3 kore, opet namazati preliv u tankom sloju i sipati 2 kašike punjenja za trouglove. Zatim preklopiti preostalom 1/3 kore i premazati prelivom za pite. Tako dobijen šnit savijati u trougao kao baklavu. Gotov trougao staviti u pleh obložen pek papirom i premazati prelivom za pite. Ponoviti postupak sa preostalih 7 kora.

Gotove trouglove ostaviti da odstoje sat vremena (mada i ne mora, mogu se i odmah peći, samo preliv se bolje aktivira ako odstoje na sobnoj temperaturi). Mogu se posuti susamom, lanom, nekim semenkama, po želji i ukusu. Peći minuta 25 minuta na 200 C.

Savet

Ovaj preliv za pite se može koristiti za sve pite koje pravite, maže se na svaku koru, i filuje normalno, samo ako se koristi za slatke pite, dodaje se šećer umesto soli. Takođe, ovi trouglovi se mogu puniti i suhomesnatim, može se napraviti i pica punjenje (keap, salamica, kakavalj) kao i slatko punjenje (džem, krem) možete pustiti masti na volju. U vreme pripreme nije uraunato vreme koje treba trouglovima da odstoje. Prijatno.