

Lisnati trouglovi sa sirom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **200 ml** tople vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **100 ml** ulja

Premaz:

- **250 g** margarina

Nadev:

- **oko 300 g** sitnog sira
- **1** belance

Premaz:

- **1** žumance

Priprema

Testo: Najpre u toplu vodu izmrviti kvasac uz dodatak šecera. Pustite da nadoe. U prosejano brašno dodati so, ulje, a potom i nadošao kvasac. Prvo mešati varjacom da se sjedini, a potom rukama još par minuta. Ovo testo možete odmah raditi. Razvaljati oklagijom u pravougaonik. Polovinom margarina secenog na listove prekriti testo, preklopiti ivice kao pismo. Ponovo razvaljati u pravougaonik i ponoviti postupak sa drugom polovinom margarina, a zatim ponovo preklopiti ivice. Razvaljati još jednom u pravougaonik i iseci na na manje kvadrate otprilike 3x5 komada. Sir umutiti viljuškom sa belancetom uz malo soli po ukusu. Stavljaati kašikom na sredinu, a potom preklopiti ivice u trougao. Reati u pleh. Premazati žumancetom u koje ste kanuli par kapi vode. Posuti susamom. Rernu zagrejati na 220°C. Peci nekih 20ak minuta, tj dok ne porumene. Prijatno!

Savet

Nadev ne mora biti sir. Preukusni su i sa šunkom i kakavaljem.