

Mlecni lisnato trouglovi sa sirom i slaninicom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **1 kg** mekog brašna
- **20 g** kvasca
- **400 ml** toplog mleka
- **200 ml** jogurta sobne temperature
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 vršna kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **250 g** margarina

Još:

- **250 g** mesnate suve slaninice
- **100 g** sira po izboru
- **1** žumance
- susam za posipanje

Priprema

Ispržiti slaninicu na suvom tiganju, izvaditi na ubrus i ostaviti da se ocedi i prohladi.

Testo: razmutiti kvasac u mlakom mleku sa šećerom. Ostaviti desetak minuta da odstoji. Zatim dodati jogurt, ulje, so i brašno. Umestiti mekše testo jer će se tokom premazivanja i mešenja stisnuti. Ostaviti testo da odstoji nekim desetak minuta. Nakon desetak minuta razviti testo u pravougaonik i premazati ga trećinom margarina

koji je odstojao na sobnoj temperaturi. Ponoviti isti postupak još dva puta.

Tri puta premazan testo ostaviti da odstoji nekim 15 minuta. Nakon 15 minuta razvuci testo u pravougaonik debljine oko 3-4mm. Seci testo u kvadrate željene velicine. U sredinu stavljati malo slaninice i sira i savijati u trougao. Pravougaonik stavljati u podmazan pleh, premazati umućenim žumancetom sa kašicom vode i ulja i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na temperaturu od 200 stepeni oko 15 minuta, dok ne porumeni.

Kada je peceno izvaditi iz pleha i testo ne pokrivati odmah. Ostaviti da odstoji nekim 3-4 minuta ne pokriveno i nakon toga pokriti samo krpom. Ovakva vrsta testa po mom mišljenju se ne pokriva najlonom, kako se ne bi testo "znojilo".

Savet

Odličan obrok za početak dana.