

# *Trouglici sa pekmezom i orasima*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za punjene trouglica:**

- **8**kora za pitu
- **150** gmlevenih oraha
- **150** gpekmeza - kupine (po želji drugi)

### **Za premazivanje kora:**

- **1/2** dlulja
- **1/2** dlkisele vode
- **2** kašikekisele pavlake
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **150** gšecera

## **Priprema**

Pomešati orahe, pekmez i vanil šefer. Pomešati i sastojke za premazivanje kora: ulje, kiselu vodu, kiselu pavlaku, pašak za pecivo i šefer. Kore preseći na pola u trake. Svaku koru premazati sa 2-3 kašike premaza, staviti kašiku fila, saviti krajeve unutra pa uviti u trougao do kraja kore previjati. Slagati u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ostatkom premaza, ili sa uljem i peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 20-25 minuta da porumene.

## **Savet**

Kad želim nešto slatko na brzinu, pripremi ove rolnice sa bilo kojim pekmezom po želji ukuana. Veoma su ukusne.