

Vegetarijanski trouglici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** blanširane blitve
- **200 ml** gazirane vode
- **10 kašika** belog brašna
- **10 kašika** heljdinog brašna
- **1 ravna kašica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 ml** maslinovog ulja

Za fil :

- **1 kašika** Argeta humus od paprike paprike
- **50 g** prepečenog susama
- **1 kašica** senfa

Priprema

Blitvi blanširati, ohladiti i iseci. Pomešati gaziranu vodu sa uljem, dodati so, isecenu blitvu i obe vrste brašna pomešanim sa praškom za pecivo. Smesu isipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Koru prohladiti, a zatim po dužini preseći na 3 jednaka dela.

Pomešati Agreta humus od paprike sa senfom i prepecenim susamom. Malo susama ostaviti za posipanje odoz gore. Svaku koru tanko premazati pripremljenim filom, staviti jednu koru na drugu. Zadnju koru bogato pospite susamom.

Dobro rashladite, a onda secite na trouglice. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet