Trouglovi od prhkog testa

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**mekog brašna
- **125 g**putera
- **2**jajeta
- **2 kašike**hladne vode
- **1/2 kašicice**soli
- **1**žumance za premazivanje

Nadev:

- **1**sitnija glavica crnog luka
- **3 kašike**ulja
- **5 komada**krupnih šampinjona
- **1/2 kašicice**soli
- **prstohvat**bibera
- **300 g**pire krompira

Drugi nadev:

- **300 g**pire krompira
- **gornja polovina**manjeg praziluka
- **3 kašike**ulja

- **prstohvat**bibera
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašicica**mlevene crvene paprike
- **1 kašika**iseckanog peršuna (po želji)

Priprema

Navedene mere su za 12-14 trouglova dužine stranice 11 cm. Iz prvog razvijanja testa dobicemo 12 kvadrata, a od ostataka testa još 2. Priprema testa: Izmeriti i prosejati brašno u vecu ciniju. Dodati krupno izrendisan hladan puter. Utrljati jedno u drugo, odnosno napraviti mrvicasto testo. Dodati vodu, so i jaja, pa zamesiti testo. Brašno za posipanje radne površine nije ušlo medju sastojke. Umotati testo plasticnom folijom i ostaviti u frižideru pola sata.

Priprema nadeva: Dok testo odmara napraviti nadev. Oljuštiti tri krompira i sasvim skuvati u slanoj vodi. Da bismo ubrzali proces kuvanja, podeliti krompir na 4 dela. Skuvan krompir procediti i pomocu kašike za pasiranje napraviti pire. Na ulju, na tihoj vatri, ispržiti crni luk. Oprati i oljuštiti šampinjone, pa ih iseckati na kockice i dodati luku. Posoliti i pobiberiti. Dinstati dok sva tecnost koju ce pustiti pecurke ne bude isparila. Pomešati s pire krompirom i proveriti da li je nadev dovoljno zacinjen.

Priprema drugog nadeva: Dok testo odmara napraviti nadev. Oljuštiti tri krompira i sasvim skuvati u slanoj vodi. Da bismo ubrzali proces kuvanja, podeliti krompir na 4 dela. Skuvan krompir procediti i pomocu kašike za pasiranje napraviti pire. Ocistiti i prepoloviti praziluk po dužini. Dobro ga isprati, ulazeci vodom izmedju listova, pa ga sitno iseckati. Na ulju, na tihoj vatri, ispržiti praziluk. Posoliti i pobiberiti. Pomešati s pire krompirom, dodati mlevenu crvenu papriku i proveriti da li je nadev dovoljno zacinjen. Jedan ili drugi nadev sasvim pokrivaju kolicinu testa. Na slikama je drugi nadev.

Priprema trouglova: Na pleh od šporeta staviti pek-papir. Žumance za premazivanje razmutiti s nekoliko kapi vode. Ukljuciti rernu da se greje na 200°C. Testo podeliti na 2 dela i pojedinacno ih razvijati. Dok jedan deo testa razvijamo, drugi držati u frižideru. Na pobrašnjenoj radnoj površini razviti pravougaono testo debljine 2-3 mm. Opseci i poravnati ivice. Pravougaonik podeliti na 6 kvadrata velicine 11 x 11 cm. Restlove od testa ispeci kasnije, ili izvuci još 1 kvadrat. Na sredinu svakog kvadrata staviti 1 kašicicu pire krompira s pecurkama, ili nekog drugog nadeva. Ivicu premazati pripremljenim žumancetom. Kvadrat preklopiti po dijagonali, a ivice pritisnuti viljuškom. Dobijene trouglove redjati na pripremljen pleh. Premazati odozgo žumancetom i staviti u zagrejanu rernu. Peci oko 20 minuta, ili dok trouglovi ne porumene.

Savet

Rumeni, hrskavi, trouglovi od prhkog testa su dobar izbor za doruak ili užinu. Nadev može biti po izboru - od povrtnih koji su ponudjeni u receptu, pa do sasvim drugaijih, s mlevenim mesom, šunkom ili sirom.