

Trouglici sa zeljem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1 dl** ulja
- **1 dl** kisele vode
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 vez** zelja
- **150 g** obarenog pirinca
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Pirinac obariti u slanoj kipućoj vodi. Posoliti i zaciniti po ukusu. Zelje sitno naseckati. Ulje i kiselu vodu pomešati, pa im dodati prašak za pecivo i sve dobro ujednaciti.

Kore za pitu poprecno podeliti na cetiri jednaka kaiša.

Uzeti prvi kaiš i po celoj površini ga premazati pripremljenim prelivom. Preklopiti drugim, pa i njega premazati. Preko staviti treci kaiš, premazati ga, i preklopiti cetvrtim.

Na donji levi ugao staviti malo obarenog pirinca i iseckanog zelja. Onda uvijati sleva nadesno, tako da fil bude zatvoren sa svih strana. Tako raditi i sa preostalim korama sve dok ima materijala. Višak kora uviti ka unutra, kako bi se dobio lep trougao.

Trouglice poreati u pleh obložen pek- papirom. Ukoliko je ostalo malo smese za premazivanje, svaki trouglic po površini njome premazati.

Peci ih u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet