

Trouglici sa mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** heljdinih kora za pitu
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **100 ml** ulja
- **1** jajce
- **po želji** susama
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina

Priprema

Najpre pripremiti fil: na zagrejanom ulju propržiti sitno seckanu glavicu crnog luka. Kad luk postane staklast, dodati mu mleveno meso. Dinstati na umerenoj temperaturi dok meso ne promeni boju. Začiniti po ukusu, pa skloniti sa vatre i prohladiti.

Uzimati po jednu koru, presaviti je na pola, a zatim premazati sa malo ulja po celoj površini. Na jedan kraj staviti malo fila od mlevenog mesa.

Motati kao trouglic sve do kraja. Kraj lepo ušuškatati da fil ne bi curio. Tako raditi sve dok ima materijala.

Pitice slagati u pleh obložen pek papirom. Premazati ih umućenim jajetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet