Slani i slatki lisnati trouglici

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **3 šoljice** vode
- **1 šoljica** ulja
- **1 kesica** kvasca
- **1 kašicica** soli

Za premazivanje:

- **po potrebi** omekšalog margarina
- **po potrebi** ulja

Za filovanje:

- **po potrebi** džema
- **po potrebi** sira

I još:

- **1** jaje
- **za posipanje** mak, susam, lan

Priprema

Kvasac razbiti mlakom vodom sa malo brašna i ostaviti da naraste. Narasli kvasac dodati brašnu pomešanom sa solju. Dodati vodu i ulje i umesiti testo. Po potrebi dodati još malo vode ili brašna ako je potrebno. Testo odmah razvuci u tanju koru i premazati je lepo mekšim margarinom. Možete koristiti bilo koji margarin, ili za testo ili za mazanje. Koru zaseci na nekoliko delova tako da sredina ostane cela, pa preklapati jedan preko drugog na celoj sredini. Staviti na jedan tanjir ili tacnu, pa u frižider na 20 minuta. Nakon toga opet razvuci koru, premazati uljem, zaseci, preklopiti u tanjir, pa u frižider na još 20 minuta. Zatim razvuci koru i iseci na kvadrate. Na sredinu svakog kvadrata staviti po malo sira ili džema, preklopiti u trougao i reati na pleh sa papirom. Premazati umucenim jajetom, slatke posuti makom, slane susamom i lanom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C da porumene.

Savet

Brzo i izdašno pecivo :)