

Hrskavi trouglovi s pecurkama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 listova (4 x 2 lista)**svežih tankih kora
- **50 ml**maslinovog ulja za premazivanje

Nadev:

- **400 g**šampinjona
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **4**sitnija mlada luka ili u istoj kolicini praziluk
- **1/2**manje vezice peršuna
- **120-140 g**feta sira
- **1/2 kašice**soli
- **1/4 kašice**bibera

Priprema

Navedene mere su za 20 trouglova cijije su stranice između 7 i 8 cm. Priprema nadeva: Šampinjone oprati i posušiti kuhinjskim ubrusom. Ako imamo vremena oljuštiti klobuke, a svakako skloniti sve tackice i flekice s pecuraka. Iseci ih na četvrtine i samleti u coperu. U tiganju zagrijati kašiku maslinovog ulja na tihoj vatri, pa dodati usitnjene pecurke i dinstati oko 15 minuta dok sva tečnost ne bude isparila. Ostaviti da se nadev prohladi. Prebaciti ga u veću činiju. Oprati peršun pa ga posušiti, iseckati i dodati u nadev. Oprati mladi luk ili praziluk, iseckati i dodati nadevu. Izmrviti feta sir i dodati u činiju s pecurkama. Posoliti, pobiberiti i promešati. Probati i proveriti da li je nadev dovoljno zacinen.

Priprema trouglova: Na pleh od šporeta postaviti hartiju. U činijicu sipati maslinovo ulje i pripremiti cetkicu za mazanje. Odvojiti 8 listova tankih kora i pokriti ih vlažnom krpom da se ne bi osušili dok pripremamo trouglove. Nadev podeliti na 20 jednakih delova, tako da bude otprilike po 1 kašičica nadeva za svaki trougao. Ako bude više nadeva, dodati još par kora i napraviti koji trougao više. Na čistu i suhu radnu površinu staviti jednu koru, premazati je maslinovim uljem, a preko nje položiti drugu koru i lagano pritisnuti. Premazati i drugu koru uljem. Kuhinjskim makazama ili oštrim nožem iseci kore po dužoj strani na 5 šljafni (traka) za 5 trouglova. Širina trake će biti između 7 i 8 cm. Na početak svake trake staviti kašičicu nadeva i odatle krenuti s cik-cak uvijanjem u formi trougla. Odozgo premazati maslinovim uljem i redjati pecivo na pleh. Na isti način napraviti još 15 trouglova.

Uključiti rernu da se greje na 180°C. Staviti pleh u zagrejanu rernu i peci pecivo oko 20 minuta, ili dok ne porumeni po svojim ivicama. Stajanjem će hrskavost trouglova popustiti, pa bi bilo dobro da ih odmah, ili u najkracem vremenu, poslužimo. Ne pokrivati ih da bi ostali hrskavi što duže.

Savet

Hrskavi trouglovi punjeni pecurkama i sirom su savršeno koktel pecivo za roendanske zabave ili sedeljke s prijateljima, a ostavljaju veoma upečatljiv utisak. Priprema je mnogo jednostavnija nego što se ini na prvi pogled. Na sveanoj trpezi e se fino dopunjavati s mesom i obiljem razliitih salata.