

## **Trouglici sa mileramom**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4** jajeta
- **5** kašikabrašna
- **2** kašikeulja
- **1** ravna kašicicasoli
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **4** kašikaajvara

#### **Za fil:**

- **300** gmilerama
- **1/2** kašicicebelog luka u granulama
- **2** kuvanabelanceta
- **50** grikantnog suncokreta

#### **Za dekoraciju:**

- **2** kuvanažumanceta

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti cvrst šam. Kad se dobro umuti dodati žumanaca, nastaviti mucenje dok žumanaca ne pobele. Dodati so, ulje i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Smanjiti brzinu miksera pa sjediniti smesu, a zatim dodati ajvar i kašikom lagano promešati. Isipati u pleh od elektricnog šporeta koga ste

obložili papairom za pecenje i peci na 200 C oko 10 minuta. Pecenu koru ohladiti pa podeliti uzdužno na 3 jednakaka dela.

Jaja obariti i odvojiti belanca. Izrendati ih na sitno rende. Pomešati mileram sa rendanim belancima, dodati beli luk u granulama i pikanti suncokret.

Filovati: kora, polovina fila, kora, druga polovina fila, kora. Malo fila ostavite za odozgore i narendati žumanca. Dobro rashladiti. Seci trouglice. Prjatno!

### **Savet**