

## ***Trouglici sa mileramom***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 5 kašika brašna
- 2 kašike ulja
- 1 ravna kašica soli
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 4 kašika ajvara

#### **Za fil:**

- 300 g milerama
- 1/2 kašice belog luka u granulama
- 2 kuvana belanceta
- 50 g pikantnog suncokreta

#### **Za dekoraciju:**

- 2 kuvana žumanca

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti cvrst šam. Kad se dobro umuti dodati žumanca, nastaviti mucenje dok žumanca 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 pečenje i peci na 200 C oko 10 minuta. Pecenu koru ohladiti pa podeliti uzdužno na 3 jednaka 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**