

Trouglovi od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **300g** mlevenog juneceg mesa
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

Razvuci tanko otopljeno lisnato testo u pravougaonik. Iseci na kvadrate na koje ce te na sredinu staviti po kašiku nadeva. Nadev spremiti tako što propržite iseckan crni luk pa dodati meso. Kad promeni boju umešati zacine i skinuti sa ringle. Umešati pavlaku.

Kvadrate saviti u trouglove i viljuškom pritisnuti ivice da se dobro spoje. Možete umesto trouglova praviti i pravougaone paketice.

Poreati u pleh i ispeci u rerni zagrejanjoj na 220°C oko 20 minuta da porumene. Po želji možete ih premazati sa malo mleka ili umucenim jajetom.

Malo prohladne poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko ili salatu.

Savet

Trouglovi su pecivo koje sam poslužila uz gibanica mafine kao brzo posluž enje za iznenadne goste, a mogu biti i doruak ili veera.