

Slani trouglici



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **2 dl** ulja

Punjenje:

- **1** margarin
- **2 kašičice** soli
- **3** žumanca

Premaz:

- **malo** susama
- **3** belanca

Priprema

Testo: Razmutiti kvasac u malo toplog mleka sa šećerom i ostaviti ga da nadodje. Zatim dodati so, ulje i brašno i zamesiti glatko testo. Kada testo naraste podeliti ga na 4 jednaka dela, pa svaki od njih razviti, namazati punjenjem, urolati i seci cik cak kako bi ste dobili trouglove. Gotove trouglove premazati umucenim belancetom

i posuti sa malo susama. Peci ih na 200C.

Premaz: Pomešati žumanca, so i margarin.

Savet