

Šareni trouglovi



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg sira
- 250 g margarina
- 100 g susama
- 1 kašika aleve paprike
- 200 g pilecih grudi

Priprema

Umutite margarin, dodajte sir i sjedinite masu. Podeliti je na tri jednaka dela.

U jedan deo staviti pileca prsa, drugi deo kašiku aleve paprike, a u treci deo susam.

Susam prethodno malo propržiti. Režati u trouglasti pleh smesu: pileca prsa, aleva paprika, susam.

Ostaviti da se malo stegne u frižideru. Seci na trouglove.

Ovom smesom možete oblikovati i štanglice.

Ukusno je i brzo se pravi.