

Lisnati trouglovi



Sastojci

Potrebno je:

- 3 dl mleka
- 2 kašicice soli
- 2 kašike šecera
- 1 kesica suvog kvasca
- 800 g brašna
- 2 dl ulja
- 3 jajeta
- 130 g margarina
- 150 g šunke
- 3 kisela krastavcica
- 150 g feta sira
- origano
- kecap
- susam

Priprema

Pomešati oko pola kilograma brašna sa suvim kvascem. Zgrejati malo mleko, pa ga pomešati sa uljem, jednim jajetom, solju i šećerom, te spojiti sa brašnom. Umesiti srednje tvrdo testo i ostaviti oko sat vremena, da udvostruci svoju velicinu.

U meuvremenu penasto umutiti margarin dodati kašicicu soli i jaje.

Nadošlo testo razviti po površini stola (najbolje na stolnjaku), premazati umucenom smesom od jaja i margarina. Poreati kolutice šunke po testu (može i iseckanu šunku), sitno secene krastavcice, narendati sir, zaciniti origanom i kecapom te uviti u rolato.

Od ovako dobijenog rolata seci trouglice, premazati ih umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni oko 15 minuta.