Lisnati trouglovi (4)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **200 g**sira
- **2-3 kašike**kajmaka
- **3 kašike** susama
- **po potrebi**brašno

Priprema

Lisnato testo ostaviti na sobnoj temperaturi oko 30 minuta. Kada se testo odmrzne radnu površinu posuti brašnom i susamom. Oklagijom razviti testo na 1 cm debljine. Seci oštrim nožem kvadrate,vece ili manje po želji. Sa jedne strane kvadrata staviti sir pomešan sa kajmakom. Presaviti da se dobije oblik trougla potom reati u pleh obložen pek papirom. Peci na 200 C oko 20 minuta. Služiti tople trouglove uz jogurt, kiselo mleko ili pavlaku!

Savet

Odlian doruak ili veera.Vrlo brzo se priprema,nadev možete kombinovati sami po izboru!