

## Trokutici sa sirom



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 450 g kora za pitu
- 500 g sira
- 2 dl pavlake
- 1/2 dl jogurta
- 3 kašike ulja
- 2 jajeta
- malo soli
- 1/2 praška za pecivo
- 1 jaje (za premazivanje)

### Priprema

Pomešati pavlaku, sir i jogurt, 2 jajeta, malo soli, 3-4 kašike ulja, 1/2 praška za pecivo.

Filovati koru, po koru (450 g kora) na sledeci nacin: Koru poprskati filom, pa je preklopiti na pola. Dodati još malo fila, po jednoj polovini. Suvi deo presaviti preko nafilovanog, da kora ima izgled trake.

Smotati u trokutic, premazati umucenim jajetom, sa par kapi ulja i par kapi mleka, posuti susamom.

Ovako ponavljati postupak, dok se ne utroši sav matererijal.