

Trouglici sa piletinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- 2 jajeta
- **1 šolj** jogurta
- **1 šolj** camleka
- **1/2 kašice** soli
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5 kašika** ulja

Fil:

- **500 g** belog mesa
- **1/2 struka** praziluka
- **1 velika** šargarepa
- **1/3 kašice** bibera
- **1/2 kašice** soli
- **100 ml** ulja

Još:

- **1 jaje** za premazivanje

Priprema

U plasticnoj posudi umutiti jaja sa solju pa im dodati, jogurt, mleko, ulje, prašak za pecivo i brašno pa sve jediniti mikserom. Piletinu i šargarepu obariti, piletinu iseckati na sitno, a šargarepu izrendati. Praziluk iseckan na sitno na tihoj vatri propržiti pa mu dodati rendanu barenu šargarepu i piletinu. Tokom dinsanja na umerenoj temperaturi dodavati zacine i kada se sve sjadiniti pripremljenu masu ostaviti sa strane. Uzimati po jednu koru i bogato je po citavoj površini uz pomoc cetkice premazati umucenom smesom od jaja i mleka pa je po dužini presaviti na 3 dela. Dobijenu traku premazati cetkicom sa još malo smese i filovati (piletinom) sa kraja i presavijati u trouglove. Ivice premazati smesom od jaja i mleka da bi se krajevi lakše zalepili. Trouglove peci na pek papiru predhodno premazane umucenim jajetom.

Savet

Možete ih posuti susamom, kimom ili možete ubacivati fil po želji.