

Trouglici sa kajmakom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 ml** mleka
- **1** dlulja
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **oko 800 g** brašna
- **400 g** kajmaka
- **1** jaje za premazivanje
- **po potrebi** susam

Priprema

U mlako mleko udrobiti kvasac dodati so, šecer, promešati dodati ulje i postepeno dodavajuci brašno i umesiti glatko testo. Podeliti na cetri jufke i ostaviti 10 minuta da miruje.

Raztanjiti testo oklagijom premazati cetvrtinom kajmaka, isti postupak ponovimo još tri puta.

Urolamo smestio u pleh obložen pek papirom naseckamo na trouglici premažemo jajetom pospemo susamom i ostavimo da miruje oko 30 minuta.

Pecemo na, 180C oko 20 minuta dok lepo porumeni.

Savet

Ako kajmak nije dovoljno slan po ukusu još dosolimo.