

Posni integralni trouglovi



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** integralnih kora
- **500 g** fileta somovine
- **1 struk** praziluka
- **1 glavica** crnog luka
- **250 g** mariniranih šampinjona
- **200 g** posnog kackavalja
- **1 dl** kisele vode
- so
- zacín
- biber
- ulje
- susam i lan za posipanje

Priprema

Praziluk i crni luk ocistiti i sitno iseckati, pa staviti da se dinstaju na malo ulja. Dodati mlevene filete somovine, zacíniti po ukusu, pa zajedno dinstati još 15 min. U prohlavljen fil dodati marinirane šampinjone isecene na listice i izrendan kackavalj, pa sve sjediniti. Stavljati po dve kore jednu preko druge i iseci ih na 4 trake, pa na svaku traku do pola naneti fil, i uvijati u trouglove. Tako raditi dok se ne utroše kore i fil, pa trouglove reati u podmazan pleh. Pomešati kiselu vodu sa malo ulja, pa preliati preko trouglova i posuti ih sa susamom i lanom. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Savet