

Trouglovi sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **maloulja**

Za fil:

- **500 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1** **čaš** jogurta
- **ako je potrebn**o posoliti

Priprema

Kore razdvojiti jednu od druge, i po dve pripremiti za filovanje. Pripremiti mešavinu vode i ulja i prvu koru poprskati.

Staviti preko nje drugu koru. Sir pomešati sa jajima i jogurtom (ako sir nije slan dodati malo soli). Pripremljenim filom filovati koru.

Filovane kore presaviti tako da dobijete široku traku. Nemojte urolati.

Dobijenu traku savijte od čoka prema unutrašnjem delu i nastavite savijati dok ne dobijete trougao.

Postupak ponoviti sa preostalim korama dok se sav materijal ne utroši. Pre pecenja premažite trouglove sa mešavinom vode i ulja. Trouglove reagjte u namazanu tepsiju i peci oko 20 minuta na 250 stepeni.

Savet