

Lisnati trouglovi (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **400 g**šampinjona
- **1 srednji**praziluk
- **100 g**propržene slanine
- **8 šnita**šunkarice
- **100 g**rendanog kackavalja
- **po potrebi**sok
- **po potrebi**biber

Priprema

Šampinjone oprati i iseci na listice. Pržiti ih na malo ulja. Kad ispari sok koji ispuste pecurke dodati seckan praziluk i slaninu. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Ostaviti da se prži još 3-5 minuta. Ohladiti fil.

Lisnato testo razvuci i iseci na 4 dela. Na svaki deo staviti pecenicu, fil od pecuraka i malo kackavalja. Zaseci deo testa od gore zbog isparavanja. Ivice premazati vodom ili belancetom i preklopiti po dijagonali da se dobije trougao. Peci na 220C da porumeni.

Savet