

Slani trouglici (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za gibanicu
- **400 g** sitnog sira
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- 5 jaja
- **po potrebi** ulje

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti sir, dodati jaja i prašak za pecivo i sve dobro izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Uzimati po jednu koru, prepoloviti je, pa na sredinu naneti pripremljenu smesu...

...preklopiti...

...i uvijati od jednog kraja ka drugom...

...formirajući trouglic

Postupak ponavljati sve dok se ne utroši sav materijal.

Trouglice pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane. Odlagati ih na kuhinjski papir kako bi se ocedio višak masnoce. Servirati i poslužiti vruće uz jogurt.

Savet

Brzo - a ukusno. Probajte. Prijatno! Pozdrav svima u redakciji kao i svim korisnicima našeg PREDIVNOG PORTALA.