

# TRIKOTNIKI Z MARMELADNO-OREHOVIM NADEVOM (RECEPT)

## Sestavine:

- Listnato testo
- Orehi (mleti)
- Marmelada (okus po želji)
- Sladkor v prahu
- 1 jajce



## Postopek:

1. Najprej naredimo nadev z marmelado in mletimi orehi (dobro zmešamo nekaj žlic marmelade in mlete orehe). Količina nadeva je odvisna od količine trikotnikov.



2. Nato odtaljeno listnato testo razvaljamo, da nastane Pravokotnik približno 40x30 cm.



3. Ta pravokotnik razdelimo na manjše kvadratke približno 7x7cm.



4. Vsak kvadrateg posebej namažemo z jajcem, ki ga pred tem zmešamo.



5. V vsak kvadrateg na sredino damo približno za eno čajno žličko nadeva.



6. Nato kvadrateg diagonalno prepognem, da nastane trikotnik.



7. Rob trikotnika nato z vilico stisnemo.  
(Glejte sliko). To ponovimo na vseh trikotnikih.



8. Vse trikotnike postavimo na pladenj, ki ga damo v pečico na 180 stopinj in pečemo dokler se trikotniki ne porjavijo.



9. Ko jih vzamemo iz pečice jih še posujemo s sladkorjem v prahu. Njam!! Dober tek!

Če naredite pecivo doma, pošljite sliko razredničarki. Obesili jo bomo v učilnico razvedrilnico.

