

Rolat Vesela tuna



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 2 šoljemleka
- 1 kašikašecera
- 5 šoljabrašna
- 1/2 šoljeulja
- 1 kašicicasoli
- 100 gotopljeni margarina
- 1 paketickvasca

Fil:

- 1 konzervatunjevine
- 5kiselih krastavcica
- 150 gfeta sira
- 3 kašikejogurta
- 2paradajza
- maloorigana
- malobibera

Priprema

U ugrejano mleko staviti kvasac i kašiku šecera pa ostaviti da proradi. Kada se kvasac digao dodati ulje, so, margarin i brašno i zamesiti testo pa ostaviti da raste oko sat vremena. Zatim testo premesiti i podeliti na dve jufke. Svaku razviti i filovati na sledeci nacin: u tanjiru izgnjeciti feta sir pa dodati jogurt. Dobro promešati pa namazati koru. Paradajz oljuštiti, dobro ocediti i iseckati na sitnije kocke. Krastavcice takoe iseckati sitnije pa

pomešati sa paradajzom. Dodati origano i malo bibera pa rasporediti preko kore na kojoj je sir. Preko toga lagano prstima naneti oceenu tunjevinu. Uviti štrudle i staviti u pleh koji je obložen peki papirom. Ostaviti pola sata da naraste još malo pa peci na 190 stepeni oko 45 minuta.

Savet

Divna je topla, a jos bolja kad se ohladi! Prijatno!