

Pizza trouglovi



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **25 g**kvasca
- **1/2 kašike**šecera
- **2,5 dl**mleka
- **1/2 kašikesoli**
- **1 dl**ulja

Nadev:

- **200 g**pizza šunke
- **1l**jubicasti luk
- **200 g**šecerca
- **200 g**sira
- **200 g**kecapa
- **100 g**šampinjona
- **1**jaje
- **malo**origana
- **malosusama**

Priprema

U 1 dl mlakog mleka staviti kvasac i malo šecera, pa sacekati da nadoe. U ciniji pomešati brašno sa ostalim sastojcima, pa dodati nadošli kvasac, zamesiti testo i ostaviti oko sat vrema da nadoe. Kad je testo nadošlo, izvaditi i na radnoj površini razvuci na tanko testo na pravougaoni oblik. Namazati testo kecapom, posuti

origanom. Narendati šunku, posuti lukom, šecerom i šampinjonima i na kraju narendati sir. Testo uviti u rolat, premazati jajem, i seci u trouglove. Tepsiju obložiti papirom za pecenje i reati trouglove. Posuti susamom. U zagrejanoj rerni na 180 stepeni peci oko 20 minuta. Od ove kolicine izae oko 20 trouglova.

Savet