

Pica trouglovi



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 paket** kvasca
- **1 kg** brašna
- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **2 kašice** soli
- **100 g** margarina
- **200 ml** kecapa
- **200 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **1 kašica** šećera

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da uskisne. Zatim ga dodati brašnu, dodati ostatak vode, mleko, margarin, šećer i so.

Zamesiti testo i ostaviti na toplom da se udvostruci. Zatim ga podeliti na dva dela, da se dobiju dve štrudle. Razviti testo što tanje, premazati ga kecapom, preko njega narendati šunkaricu i kackavalj. Uviti testo u rolat kao štrudlu.

Staviti u tepsiju i ostaviti tako 20 minuta. Onda staviti u zagrejanu rernu da se pece. Štrudlu iseci cik-cak da bi se dobili trouglovi, (a može da se sece i klasicno kao svaka druga štrudla).

Savet