

Štrudla sa rogacem i višnjama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1/2** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **2 dL** mleka
- **200 g** margarina
- **malo** soli

Za fil:

- **200 g** rogaca
- **po potrebi** mleko
- **50 g** margarina
- **300 g** višanja

Još:

- **1** jaje

Priprema

Kvasac staviti u ciniju dodati kašičicu šećera i malo mlakog mleka, ostaviti da nadoe oko 10 minuta. U vanglicu staviti oko 250 g brašna dodati kvasac, margarin, preostali šećer, so, preostalo mleko i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo.

Ostaviti testo da nadoe oko 45 minuta. U meuvremenu rogac staviti u šerpicu naliti mlekom po potrebi, dodati margarin i staviti na šporet, mešati nekoliko minuta. Višnje iseckati.

Testo razvuci premazati filom od rogaca posuti komadicima višnje i uviti u rolat. Staviti u nauljen pleh, premazati jajetom i peci na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Savet