Pileca štrudla



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g brašna
- 25 g kvasca
- 3 dl mleka
- 1 kašicica šecera
- so
- ulje
- 2 glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- peršunov list
- 600 g pileceg belog mesa
- 250 g margarina
- 1 jaje

Priprema

Kvasac potopiti u mleko sa šecerom da uskisne. Brašno promešati sa kašikom soli, pa utrljati margarin u brašno rukama.

Udubiti sredinu brašna i sipati nadošli kvasac pa umesiti glatko testo i ostaviti na toplom 30 minuta.

Na ulju propžiti sitno iseckan crni luk, izrendanu šargarepu, dodati iseckano peršunovo lišce, so. Belo meso ispržiti na malo ulja, prohladiti i seci na tanke šnite.

Testo razvuci na brašnom posutoj površini. Preko rastanjenog testa posuti propršeno povrce i meso. Urolati štrudlu, zatvoriti krajeve i staviti u pleh obložen pek papirom.

Pokriti folijom i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, 40 minuta.