

Stromboli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **1** šoljavode
- **3** šoljebrašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **1** kašicicašecera
- **1** kašicicasoli
- **2** kašikeulja

Sos:

- **150** mlsoka od paradajza
- **2** cenabelog luka
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicabosiljka
- **1** kašicicaorigana

Fil:

- **100** gsalame
- **100** gkackavalja

Priprema

U mlaku vodu sipati šećer i kvasac, pa kada kvasac nadoe, umešati i brašno.

Dodati ulje i so, pa zamesiti testo. Ostaviti ga da naraste, pa podeliti na dva dela.

Svaki deo rastanjiti u oblik pravougaonika, premazati sosom koji ste napravili od paradajza, izgnjecenog belog luka, bosiljka i origana. Preko staviti salamu i kackavalj.

...pa urolati.

Staviti u pleh obložen pek-papirom, premazati uljem i peci na 200 stepeni oko pola sata.

Savet