

Pizza trouglovi



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

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

Nadev:

- **200 g** pizza šunke
- **1** ljubicasti luk
- **200 g** šećerca
- **200 g** sira
- **200 g** kecapa
- **100 g** šampinjona
- **1** jaje
- **mal** origana
- **mal** susama

Priprema

U 1 dl mlakog mleka staviti kvasac i malo šećera, pa sačekati da nadoe. U ciniji pomešati brašno sa ostalim sastojcima, pa dodati nadošli kvasac, zamesiti testo i ostaviti oko sat vremena 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, šećerom i šampinjonima i na kraju narendati sir. Testo uviti u rolat, premazati jajem, i seci u trouglove. Tepsiju obložiti papirom za pečenje i reati trouglove. Posuti susamom. U zagrejanj rerni na 180 stepeni peci oko 20 minuta. Od ove kolicine izađe oko 20 trouglova.

Savet