

Štrudla sa kecapom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **1** kvasac
- **1** prašak za pecivo
- **1** jaje
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Još:

- **100 ml** kečapa
- **maloo** origana
- **2 kašike** maslaca

Priprema

Stavimo kvasac da nado?e sa mlekom šećerom i soli. I drugoj posudi pomešamo brašno i prašak za pecivo. Kada kvasac nado?e dodamo jaje i umutimo. Dodamo ulje i brašno sa praškom za pecivo. Umesimo testo koje se ne lepi za ruke i ostavimo na toplom da nado?e 30 minuta. Kada nado?e podelimo testo na dve loptice. Obe razvucemo. Jednu premažemo obilno margarinom.

Drugu stavimo preko nje i opet razvucemo testo. Celu površimo premažemo kecapom .

Uvijemo u rolat. Rolat malo razvucemo oklagijom. Naizmenicno zasecamo rolat sa obe strane ali ne do kraja. Kako zasecemo tako okrenemo. Da umutrasnji deo bude na napred. Da se vidi kako je urolano i kecap.

Tako uradimo duž celog rolata. Stavimo ga na pek papir. Pospemo ga sa origanom po želji.

Pecemo u rerni nekih 30 minuta na 200 stepeni.

Kada je gotov izvadimo ga i secemo po želji.

Savet

Jako je mekana i ukusna :-)