

# **Štrudla sa rogacem i višnjama**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500** gbrašna
- **1/2**kvasca
- **2** kašikešecera
- **2** dlmleka
- **200** gmargarina
- **malo** soli

### **Za fil:**

- **200** grogaca
- **po potrebim** leko
- **50** gmargarina
- **300** g višanja

### **Još:**

- **1**jaje

## **Priprema**

Kvasac staviti u ciniju dodati kašicicu šecera i malo mlakog mleka, ostaviti da nadoe oko 10 minuta. U vanglicu staviti oko 250 g brašna dodati kvasac, margarin, preostali šecer, 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**