

Štrudla sa rogacem (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** grogaca
- **180 ml**kisele pavlake
- **1/2 kocke**kvasca
- **500 g**brašna
- **2 kašike**šecera
- **250 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **1**jaje
- **50 ml**vode

Priprema

Staviti kvasac u malo vode (50 ml) da nadože. Zatim ga dodati u ciniju sa brašnom, dodati ulje, jaje, mleko i šecer. Umesiti testo pa ostaviti da naraste.

Kada se testo udvostruci razviti ga u što veci krug. Rogac izmešati kašikom sa kiselom pavlakom. Premazati testo pa uviti u rolat. Rolat malo uviti u spiralu pa napraviti krug i staviti u tepsiju. Po želji premazati jajetom, a gore porežati listice margarina. Ostaviti da odmori još 10 minuta pa staviti da se pece u zagrejanu rernu.

Savet