

Stromboli



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **1 šolja**vode
- **3 šolje**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašičica**šecera
- **1 kašičica**soli
- **2 kašike**ulja

Sos:

- **150 ml**soka od paradajza
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašičica**soli
- **1 kašičica**bosiljka
- **1 kašičica**origana

Fil:

- **100 g**salame
- **100 g**kackavalja

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