Brza mesna štrudla

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 tabla**gotovog lisnatog testa
- **1 glavica**crnog luka
- **250 g**mlevenog mesa
- **100 ml**paradajz soka
- **100 ml**kecapa
- **po želji**origana
- **po želji**bosiljka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **1**žumanac

Priprema

Crni luk sitno iseckati, pa propržiti na malo ulja. Dodati mu mleveno meso i nastaviti sa dinstanjem dok meso ne promeni boju. Naliti paradajz sok, zaciniti po ukusu i još kratko dinstati, a onda skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Lisnato testo odmrznuti, pa od njega razviti pravougaonu koru. Premazati je kecapom, a preko njega rasporediti fil od mesa.

Krajeve testa preklopiti, kako fil ne bi curio prilikom pecenja, pa uviti kao štrudlu. Prebaciti u pleh obložen pek-papirom.

Premazati umucenim žumancetom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet