

Štrudla sa krem sirom i miroijom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 4 dl mleka
- 2 dl jogurta
- 1 jaje
- 2 dl ulja
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašičica šecera
- 1 kašika soli

Nadev:

- 250 g sitnog sira
- 1 dl kisele pavlake
- 100 g krem sira
- 1 jaje
- 2 kašike seckane sveže miroije

Za premazivanje:

- 1 jaje

Za posipanje.

- susam
- mak
- laneno seme

Priprema

U mlako mleko dodati šećer, kvasac i malo brašna. Ostaviti 10 minuta da se kvasac aktivira. U vanglicu sipati brašno, prašak za pecivo, so, ulje, razmuceno jaje, kvasac, jogurt. Zamesiti glatko testo. Ostaviti da miruje oko pola sata.

Ponovo premesiti, razvuci i podeliti na dva dela. Pomešati sastojke za nadev. Jedan deo iseci na pravougaonike, na svaki staviti po kašičicu nadeva, urolati, malo rastegnuti i obmotati dva puta u krug oko prstiju i višak testa zavuci kroz sredinu.

Ostaviti pužice da se udvostruce. Od druge polovine testa napraviti ili jednu veliku ili dve manje štrudle. Premazati testo nadevom i zaviti u formu štrudle. Ostaviti da kisne oko pola sata. Premazati umucenim jajetom i pužice i štrudle i posuti susamom i/ili makom. Peci oko 20-25 minuta na 220 stepeni.

Savet