

Slana štrudla (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време priprave: **1180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** soli
- **1** sveži kvasac
- **1 kašičica** šećera
- **5 dl** mleka

Nadev:

- **500 g** šunkarice
- **300 g** kackavalja
- origano
- **3-4 dl** kisele pavlake

Za premazivanje:

- 1 žumance

Priprema

U mlako zaslaeno mleko razmutiti kvasac, dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti na toplom oko sat vremena. Ponovo premesiti i podeliti testo na 2-3 dela. Svaki deo razvuci na pravougaonik i premazati pavlakom, nareati šnite šunkarice i narendati sir, posuti sa origanom. Urolati i oblikovati štrudlu, pleh obložiti masnim papirom i ostaviti štrudle da se udvostruce. Premazati žumancetom i peci na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet