

Štrudla sa mesom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **50 g** margarina
- 1 jaje
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kockica** kvasca

Fil:

- **2 kašike** ulja
- **2 glavice** crnog luka
- **1/2 kg** mlevenog mesa
- **1 kašika** suvog zacina
- biber
- 1 jaje

Priprema

U 1/4 litra mleka staviti da nadoe kvasac uz dodatak malo šecera. U posudi promešati brašno sa malo soli pa dodati 1 jaje, istopljen margarin i nadosao kvasac. Sve to dobro umešiti i podeliti testo na dva dela, rastanjiti i filovati. U tiganju staviti ulje i u njemu propržiti 2 glavice sitno secenog crnog luka. Dodati 1/2 kg mlevenog mesa, promešati i prodinstati pa dodati zacin i biber. Posoliti još malo po želji. Kad se fil prohladi dodati jedno žumance i promešati. Svaki deo testa razvuci oklagijom i filovati pa zatim urolati i staviti u podmascen pleh. Staviti da strudla lepo naraste, premazati ih umucenim belancetom i peci na 220 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet