

Štrudla sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **550 g**brašna
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašika**šecera
- **1 kašikasuvog kvasca**
- **1jaje**
- **2 dl**Moja Kravica mleka
- **1 šoljica**aulja
- **125-150 ml**tople vode

Za nadev:

- nekoliko kašika Moja Kravica Kuhinja
- sitnog sira

I još:

- **1jaje za premaz**
- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, staviti so, šefer i suvi kvasac. Pomešati ulje sa umucenim jajetom, pa ga dodati brašnu. Toplim mlekom i vodom umesiti mekše testo, dodavati vodu malo-pomalo, meni je, otprilike pored mleka trebalо

izmedju 125-150 ml, nisam baš tacno merila... Najbolje dodavati postepeno... Umesiti testo da se odvaja od posude i ostaviti ga na topлом da se udvostruci. Oklagijom razvuci koru i premazati **Moja Kravica Kuhinjica sitnim sirom**, pa zaviti u rolat.

Prebaciti rolat u pleh obložen pek-papirom i seci snitice od 1-1,5 cm, ali ne do kraja. Okretati rolatice levo-desno, svaki malo izokrenuti.

Ostaviti štrudlu da odmara, potom premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u dobro zagrejanoj pecnici da lepo porumeni.

Savet