

Štrudla sa spanacem i sirom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1** kesicasuvog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašikasoli**
- **150 g**margarina
- **1**jaje

Za fil:

- **300 g**Moja Kravica Kuhinja sitnog sira
- **300 g**barenog spanaca
- **1** kašicicasoli

Priprema

U posudi sjediniti mlako mleko, kvasac, šecer i kašicicu brašna. Dobro izmešati i ostaviti da nadoe. Dodati otopljen margarin, jaje, malo soli i brašno, pa umesiti testo. Ostaviti pola sata da poraste.

Spanac kratko blanširati u slanoj vodi, pa ga procediti i iseckati.

Sjediniti spanac i mladi sir, pa dosoliti koliko treba. Testo staviti na radnu površinu, podeliti na dva, pa svaki deo razvuci, filovati, urolati i ostaviti pola sata pokriveno da nadoe.

Ugrejati rernu na 200 C. Preko štrudle staviti par kockica margarina i peci oko 45 minuta.

Savet