Mini štrudle sa sirom

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **550 g**brašna
- **1 kockica**kvasca
- **150 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2** žumanca
- **100 ml**ulja
- **50 g**otopljenog margarina

Fil:

- **200 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **1** žumance

Premazivanje:

- **3**belanceta

Priprema

Otopiti margarin i ostaviti ga da se malo prohladi. Sjediniti mlako mleko, kvasac i kašicicu šecera, pa ostaviti na toplom da nadoe. U posudi za mešenje sjediniti 2 žumanca, ulje, so, otopljen margarin i dodati nadošao kvasac. Promešati i uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Pokriti testo krpom i ostaviti da odstoji na

toplom oko 45 minuta.

Pripremiti fil: sjediniti žumance i **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir**. Nadošlo testo prebaciti na pobrašnjenu površinu, premesiti i podeliti na dva dela. Svaki deo razvuci što tanje, u pravougaonik (dužina zavisi od pleha u kome cete peci štrudle).

Premazati testo filom...

... a zatim pažljivo zamotati štrudlu. Isto uraditi i sa drugim delom testa. Ostaviti štrudle da odmaraju u plehu 20-ak minuta. Za to vreme ukljuciti rernu da se greje, premazati štrudle umucenim belancima i na kraju peci na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Savet