

Pica štrudla



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** soli
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **3 dl** mleka
- **2 dl** vode

Nadev:

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

Za premazivanje:

- **1** žumance

Priprema

U zagrejano mleko staviti kvasac i kašićicu šecera i ostaviti da naraste. Potom u dublju vanglu staviti brašno, so, ulje, vodu, preostalo mleko, i kvasac. Umesiti testo i ostaviti da naraste. Kada se testo udvostrucilo, podeliti ga na 3 jufke, svaku razvuci oklagijom na pobrasnjenoj radnoj površini premazati kiselom pavlakom, posuti origanom, zatim nareati šunkaricu i kackavalj, i uviti u štrudlu. Štrudle poredjati u pleh obložen papirom za pečenje, premazati ih umucenim žumancetom i peci na 200 stepeni dok fino ne porumeni.

Savet