Štrudlice sa sirom i salamom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g**brašna (otprilike)
- **1 kašicica**šecera
- **1 paketic**kvasca
- **2** jajeta
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica**soli
- **2 dl**mleka

Za fil:

- **200 g**sira rendanog
- **100 g**salame
- **1** jaje (za premazivanje)
- kim (za posipanje)

Priprema

U mlako mleko stavite šecer i kvasac. Kada nadoe dodati ostale sastojke, pa zamesiti meko testo. Ostaviti da nadoe da se smesa udvostruci, pa premesiti i ostaviti da stoji još jedno pola sata.

Nadošlo testo razviti poreati salamu i narendani sir (kacakavalj) i urolajte. Secite štrudlice.

Štrudlice poslagati u tepsiju koju ste premazali uljem. Premažite umucenim jajetom i pospite kimom. Peci ih na

temperaturi od 200 C, dok ne dobiju zlatno-braon boju.

Savet