

## **Neodoljive slane štrudle**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Nadev:**

- **200 g** spanaca
- **150 g** mlevenog pileceg mesa
- **300 g** rendanog trvdog sira
- **100 g** sitno seckane pecenice
- **1/2 glavice** crnog luka

#### **Za testo:**

- **1 paketic** kvasca
- **1 kg** brašna
- **1 kašicica** soli
- **2 kašicice** šecera
- **250 ml** vode
- **250 ml** mleka
- **2 dl** ulja

#### **Za premaz:**

- **3 žumanca**

### **Priprema**

Mleko smlaciti i u njega izmrvti kvasac, i dodati šecer, ostaviti na topлом da nadoe.

kad kvasac nadoe sipati ga u brašno, dodati so, ulje i vodu, i ostaviti na topлом da se masa udvostruci, otprilike pola sata.

Kad je testo nadošlo podeliti ga na 3-4 dela, zavisi da li volite da su štrudle tanje ili deblje, razvuci svaki deo posebno i filovati po želji.

Za ovakvu štrudlu treba narendati tvrdi sir, spanac ocistiti, oprati pa popariti, pecenica se sitno isecka, a pilece mleveno meso se dinsta sa par režnjeva crnog luka. So i biber stavite po želji.

Zarolati nafilovano testo u štrudlu. Staviti u pleh na pek papir pa ostaviti 10-tak minuta da stoji, premazati žumancem i staviti da se pece u zagrejanu rernu na 200 C. Kada je gotovo vaditi i umotati u krpu, nakon 15-tak minuta secite pa poslužite.

## **Savet**