

Štrudlice sa salamom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 1 kašicica šećera
- 1 kašicica soli
- 1 kocka kvasca
- 2 jajeta
- 1 dl ulja
- 2 dl mleka

Za fil:

- 200 g sira
- 100 g salame

Za premazivanje:

- 1 jaje

Za posipanje:

- po potrebi susam

Priprema

U mlako mleko staviti šećer i kvasac. Dobro promešati i ostaviti da nadoe. Potom sipati nadošli kvasac u dublju posudu i dodavati ostale sastojke za testo i zamesiti. Testo treba da bude mekano. Ostaviti na toplom da nadoe. Kada je testo naraslo, premesiti ga i ostaviti da se još jednom udvostruci.

Nadošlo testo razviti sa oklagijom na pobrašnjenoj radnoj površini...

...poreati rendanu salamu, izmrvljen sir i urolati.

Seci štrudlice željene velicine.

Štrudlice poslagati u pleh premazan uljem. Svaku štrudlicu premazati umućenim žumancetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet