

# *Štrudlice sa salamom i pavlakom*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kocke**kvaska
- **2 jajeta**
- **1 dlulja**
- **1 kašicica**soli
- **2 dl**mleka

### **Za fil:**

- **1 cašakisele** pavlake
- **100 g**salame

### **Za premazivanje:**

- **1jaje**

### **Za posipanje:**

- **po ukusu**susama

## **Priprema**

U mlakom mleku staviti kašicicu šecera i kvasac. Kada kvasac nadoe dodati 2 jajeta, ulje, so, mleko i brašno i sve lepo sjediniti i umesiti meko testo. Ostaviti testo da nadoe, pa ga premesiti i opet ostaviti da odstoji.

Nadošlo testo razviti oklagijom na pobrašnjenoj radnoj površini, pa premazati u meuvremenu pripremljenim filom, koji smo pripremili tako što smo narendanu salamu pomešali sa kiselom pavlakom.

Zatim urolati i seci štrudlice željene velicine. Štrudlice poslagati u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

## **Savet**