Dedin brk - slana štrudla

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dl**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **500 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **125 g**margarina
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje

Za fil:

- **350 g**spanaca
- **200 g**sira
- **4 kašike**kisele pavlake
- **4**kuvana jajeta

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **malo**ulja
- susam - za posipanje

Priprema

Testo: sjediniti 1 dl mlakog mleka, sveži kvasac i po jednu kašicicu šecera i brašna. Ostaviti da nadoe. U posudi za mešenje sjediniti polovinu pripremljenog i prosejanog brašna, nadošli kvasac, preostalo mleko, margarin, so i jaje. Najpre sve izmešati varjacom, a zatim mesiti rukom uz postepeno dodavanje preostale polovine brašna. Testo mesiti dok ne pocne da se odvaja od prstiju, a zatim ga ostaviti na toplom da nadoe.

Fil: spanac dobro oprati i sitno naseckati (može i u secku), pa ga pomešati sa izmrvljenim sirom i kašikom pavlake. Sve dobro izmešati. Jaja obariti.

Nadošlo testo istanjiti u pravougaonu koru debljine oko pola centimetra. Višak testa odseci nožem i od toga formirati uske trakice koje treba uplesti preko jaja. Dobijenu koru premazati filom od spanaca, a na sredini poreati kuvana jaja.

Oba kraja pravougaonika pažljivo urolati ka sredini. Ranije izrezane trake od testa uplesti unakrsno preko jaja, a ukoliko ih još ostane, poreati ih izmeu jaja.

Dobijenu štrudlu prebaciti u pleh obložen pek-papirom. Premazati je žumancetom umucenim sa malo ulja i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 35 minuta.

Savet