

Slana štrudla (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg** brašna
- **200 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- 1 jaje
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** ulja
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šecera

Fil:

- **200 g** feta sira
- 1 belance
- **250 g** stišnjene šunke
- **200 g** kackavalja

Za premazivanje štrudle:

- 1 žumance
- **1 kašica** ulja
- **2 kašike** mleka

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jogurt, jaje, pecivo, ulje, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti ga, da naraste.

Fil: Sir staviti u tanjir, pa ga viljuškom izdrobiti. Dodati belance i viljuškom sjediniti da postane kremasta smesa. Šunku iseci na sitne kockice a kackavalj krupno izrendati.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na dva dela. Od oba dela razviti koru, pravougaonog oblika, vel. za pleh 30cm x 20cm, u kome ce se peci.

Svaku koru premazati sa po pola fila od sira, pa zatim ravnomerno rasporediti, po pola kolicine, šunke i kackavalja. Zaviti kore u rolne, ivice uvuci unutra, da ne iscure kackavalj, pa ih prebaciti u pleh, preko pek papira. Pokriti i ostaviti da testo naraste.

Kada je testo naraslo premazati ga sa mešavinom žumanceta, ulja i mleka i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Probat i cackalicom da li je štrudla pecena (ako treba, pri kraju pecenja, prekriti alu folijom). Pecenu štrudlu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu štrudlu iseci i poslužiti uz jogurt, ajvar, ljutenicu, barenu papriku, a izvrsno ide i uz kiseli kupus...

Savet