

Slana radio-štrudla sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta (celih)
- **1** belance
- **0,7 dl** ulja
- **2 dl** mleka
- **50 g** kvasca
- **2 kašičice** šećera

Za nadev:

- **350 g** sitnog sira
- **1** jaje

Premazivanje i posipanje:

- **1 kom** žumanaca
- **mal**oulja
- **mal**ovode
- **mal**o krupne morske soli
- **mal**o susama

Priprema

Zagrejati mleko sa šećerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Sir i jaja izmešati i po potrebi malo posoliti.

Naraslo testo rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku pravougaonika.

Na krajeve rastanjenog testa sa obe strane staviti po jednu trecinu fila, a ostatak sira premazati po razvijenom testu, ostavljajući po krajevima nepremazano.

Bocne nepremazane strane preklopiti, da fil ne iscuri prilikom narastanja testa i pecenja.

Uvijati rolat po kracoj strani, ali sa obe strane, jedan u susret drugom, pa ga pažljivo preneti u podmazan pleh. Prekriti krpom i ostaviti da malo nadoe dok se greje rerna.

Kada je testo naraslo, premazati žumancetom umucenim sa malo ulja i vode, posuti sa malo krupne morske soli i obilno posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni oko 20-25 minuta na 180`C, da lepo porumeni. Ostaviti da se malo prohladi, pa seci na željene šnite.

Savet