

Lisnata slana štrudla (šunka, kackavalj)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **10 g** kvasca
- **300 ml** vode
- **1** belanac
- **4-5 kašika** ulja
- **1/2** margarina
- **1 kašičica** šećera
- **malosoli**

I još:

- **300 g** šunke
- **300 g** kackavalja
- **1** žumanac
- **1-2 kašika** mleka
- **po potrebi** susama

Priprema

U toploj vodi sa malo šećera podici kvasac, pa ga uliti u brašno, dodati umućen belanac sa malo soli i ulje pa zamesiti testo. Ostaviti ga na toplom da nadoe, bar da se udupla. Zatim ga prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i malo premesiti pa razviti u koru pravougaonog oblika debljine 0,5-1 cm. Preko kore narendati margarin pa koru preklopiti po širini pa po dužini, i opet je razvuci u koru pravougaonog oblika debljine 0,5-1 cm (dužinu jedne stranice prilagoditi dužini pleha u kom ce se štrudle peci). Preseci je nožem na pola, pa na obe

kore najpre staviti po malo narendanog kackavalja, pa poreati kolutove šunke i preko nje staviti preostali kackavalj, pa uviti kao rolat i prebaciti u podmazan pleh. Prekriti krpom i ostaviti da odmori dok se rerna zagreje na 200 stepeni. Neposredno pre pecenja premazati žumancetom razmucenim sa mlekom i posuti susam. im porumeni tokom pecenja prekriti aluminijumskom folijom, a ukupno se pece oko pola sata.

Savet

Po želji se može dodati i keap i origano. :)