Slane štrudle



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1**žumance
- **250 ml**mlakog mleka
- **100 ml**ulja
- **3**jajeta
- **2 kašike**soli
- germa razbijena sa mlakom vodom
- salama rendana
- **100 g**sira
- majonez
- kecap
- ulje

Priprema

U brašno dodamo jaja, ulje, so, germu i zamijesimo testo sa mlekom. Ostavimo da nadoe. Odvojimo u 2 lopte i još 15 minuta da naraste, onda razvucemo oklagijom i premažemo kecapom, dodamo rendanu salamu i izgnjecen sir i dodamo majoneza. Urolujemo štrudlu i stavimo u tepsiju podmazanu uljem. Tako i sa drugom lopticom uradimo. Ostavimo da nadoe oko 20 minuta i premažemo umucenim žumancetom i zapecemo 25 minuta na 200C.

Savet

Veoma su ukusne štrudle. :)