

# **Slana štrudla sa sirom**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Tijesto**

- **800** gbrašna
- **4** dlmlijeka
- **1** kockasvježeg kvasaca
- **125** gmargarina
- 3jajeta
- **1** kašika supenasoli
- **1** kašicica kafenašecer

### **Fil**

- **125** gmargarina
- **500** gsitnog sira

## **Priprema**

U odgovarajućoj posudi sjediniti mlako mlijeko, šefer, svjez kvasac i jednu kašicu brašna, dobro izmješati i ostaviti na toplo da nadoe. Kad smjesa naraste dodati polovinu od ukupne kolicine potrebnog brašna, žumanca, jaje, margarin i so. Zamjesiti pa potom dodati i ostatak brašna te rucno raditi tijesto dok ne pocne da se odvaja od zidova posude. Ponovo ostaviti da naraste. Premjesiti i podijeliti u dvije jufke. Jufku oklagijom razvuci u pravougaonik debljine 0,5 cm (otprilike). Premazati je sa predhodno pjenasto umucenim margarinom (125 g predvienog za fil). Ostaviti pola kolicine margarina za drugu jufku te ponoviti isto. Bjelanca dobro, pjenasto umutiti (bolje se umute ako dodate u njih malo soli) pa sjediniti sa sirom, pri tom vodeći racuna da kašikom ili varjacom (nikako mikserom) sjedinimo bjelanca. Dobijenu smjesu premazati preko jufki na koju je predhodno namazan pjenasto umucen margarin, urolati u štrudlu, spremiti u podmazanu tepsiju i ostaviti još 10-tak minuta

da odstoje. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u zagrijanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni.

## **Savet**

Prijatno !!!!