

Slana štrudla sa sirom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto

- **800 g** brašna
- **4 dl** mlijeka
- **1 kocka** svježeg kvasaca
- **125 g** margarina
- **3** jajeta
- **1 kašika** supenasoli
- **1 kašicica** kafenašecer

Fil

- **125 g** margarina
- **500 g** sitnog sira

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti mlako mlijeko, šećer, svjež kvasac i jednu kašicicu brašna, dobro izmješati i ostaviti na toplo da nadoe. Kad smjesa naraste dodati polovinu od ukupne količine potrebnog brašna, žumanca, jaje, margarin i so. Zamijesiti pa potom dodati i ostatak brašna te ručno raditi tijesto dok ne počne 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 umućenim margarinom (125 g predvienog za fil). Ostaviti pola količine 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 računa da kašikom ili varjačom (nikako mikserom) sjedinimo bjelanca. Dobijenu smjesu premazati preko jufki na koju je predhodno namazan pjenasto umućen 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 !!!!