

## **Slana štrudla (2)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **1180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **2 dl**ulja
- **1 kašikasoli**
- **1** sveži kvasac
- **1 kašicica**šecera
- **5 dl**mleka

#### **Nadev:**

- **500 g**šunkarice
- **300 g**kackavalja
- origano
- **3-4 dl**kisele pavlake

#### **Za premazivanje:**

- **1 žumance**

### **Priprema**

U mlako zaslaeno mleko razmutiti kvasac, dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti na topлом око sat vremena. Ponovo premesiti i podeliti testo na 2-3 dela. Svaki deo razvuci na pravougaonik i premazati pavlakom, nareati šnите šunkarice i narendati sir, posuti sa origanom. Urolati i oblikovati štrudlu, pleh obložiti masnim papirom i ostaviti štrudle da se udvostruce. Premazati žumancetom i peci na 220 stepeni dok ne porumene.

### **Savet**