

Slane štrudlice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1200 g** brašna
- **3** jajeta
- **1** kocka kvasca
- **2 dl** kiselog mleka
- **2 dl** maslinovog ulja
- **1-2 kašičice** soli
- **1 šaka** šećera

Nadev:

- **250-300 g** pileće salame
- **250 g** krem-sira
- **po ukusu** kečapa

Priprema

Razmutiti kvasac sa malo šećera i tople vode i ostaviti da fermentira. Brašno prosejati, dodati so, šećer, jaja, kiselo mleko i nadošli kvasac i zamesiti meko testo, dodajući po potrebi vode. Ostaviti da odmara.

Podeliti testo na četiri lopte. Svaku razvuci, pa premazati krem-sirom, posuti naseckanom salamom i poprskati kečapom. Zarolati, pa seci na štrudlice. Svaku štrudlicu premazati umucenim jajetom i ostaviti da odmara. Peci u zagrejanju dok lepo ne pocrvene. Svaku štrudlicu posuti grubo narendanim sirom.

Savet