

Štrudlice sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 500 g brašna
- 100 g margarina
- 1 dl ulja
- 1 jajce
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kocke (20 g) kvasca
- 1 dl mleka
- 1 kašičica šećera

Fil:

- 300 g kravljeg sitnog sira
- 1 žumance
- 1 dl jogurta

Premaz:

- 1 žumance
- 50 g susama

Priprema

U decilitar mlake vode promešajte kašičicu šećera i kvasca. Ostavite da stoji desetak minuta. U plasticnu ciniju

pripremite sve ostale sastojke i dodajte nadoli kvasac. Zamesite testo i pokrijte krpom. Ostavite da stoji 30 minuta na toplom. Nadolo testo premesite i podelite u dva manja dela, razvucite oklakijom to tanje. Sir, jogurt i žumance, dobro promesajte. Razvuceno testo premaite polovinom fila. Namazanu koru urolajte. Isto postupite i sa drugom polovinom testa i fila. Urolane trudle isecite na manje štrudlice. Premaite viljukom umucenim žumancetom i pospite susamom. Poreajte u namazan pleh i pecite oko 25 minuta na temperaturi od 250 stepeni. Pecene štrudlice izvadite iz rerne i prekrijte krpom par minuta.

Savet