

Štrudla sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1** jaje
- **2 dl** Moja Kravica mleka
- **1** šoljica ulja
- **125-150 ml** tople vode

Za nadev:

- **nekoliko kašika** Moja Kravica Kuhinjica
- **sitnog sira**

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, staviti so, šećer i suvi kvasac. Pomešati ulje sa umućenim jajetom, pa ga dodati brašnu. Toplim mlekom i vodom umesiti mekše testo, dodavati vodu malo-pomalo, meni je, otprilike pored mleka trebalo

izmedju 125-150 ml, nisam baš tacno merila... Najbolje dodavati postepeno... Umesiti testo da se odvaja od posude i ostaviti ga na toplom da se udvostruci. Oklagijom razvuci koru i premazati **Moja Kravica Kuhinjica sitnim sirom**, pa zaviti u rolat.

Prebaciti rolat u pleh obložen pek-papirom i seci snitice od 1-1,5 cm, ali ne do kraja. Okretati rolatice levo-desno, svaki malo izokrenuti.

Ostaviti štrudlu da odmara, potom premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u dobro zagrejanj pecnici da lepo porumeni.

Savet