

Štrudla sa spanacem i sirom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **150 g** margarina
- **1** jaje

Za fil:

- **300 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **300 g** obarenog spanaca
- **1 kašičica** soli

Priprema

U posudi sjediniti mlako mleko, kvasac, šećer i kašičicu brašna. Dobro izmešati i ostaviti da nadođe. Dodati otopljen margarin, jaje, malo soli i brašno, pa umesiti testo. Ostaviti pola sata da poraste.

Spanac kratko blanširati u slanoj vodi, pa ga procediti i iseckati.

Sjediniti spanac i mladi sir, pa dosoliti koliko treba. Testo staviti na radnu površinu, podeliti na dva, pa svaki deo razvuci, filovati, urolati i ostaviti pola sata pokriveno da nadođe.

Ugrejati rernu na 200 C. Preko štrudle staviti par kockica margarina i peći oko 45 minuta.

Savet