Slana štrudla



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1 kockica**kvasac
- **2**jaja
- **1**belance
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli

Za fil I:

- **2 velike kašike**ajvara
- **2 velike kašike**sira
- **1**jaje

Za fil II:

- **300 g**blitve
- **2 velike kašike**sira
- **1**jaje

Za fil III:

- **4 velike kašike**sira
- **1**jaje
- **2 velike kašike**pavlake

Priprema

Umesiti testo od datih sastojaka i ostaviti da odmara 15 minuta. Zatim testo podeliti na dva jednaka dela.

Svaki deo podeliti na tri dela. Napraviti sva tri fila i svaki podeliti na dva dela (za dva rolata).

Razviti koru što tanje i premazati sa filom od blitve i uviti koru kao za štrudlu.

Zatim razviti drugu koru iste velicine kao prva kora i premazati je sa ajvarom.

Isto uviti kao za štrudlu.

Zatim razviti i trecu koru i premazati je filom sa sirom i nju uviti kao štrudlu.

Ovo isto ponoviti i sa drugim delom isecenog testa. Zatim uplesti u pletenicu sva tri rolatica.

Ovo isto uraditi i sa drugim testom. Dobili smo dve pletenice.

Upletene pletenice staviti u podmazan pleh i ostaviti 20 minuta. Testo da odmori zatim premazati žumancetom i uljem i peci na 180 stepeni 40 minuta.

Isecenu slanu štrudlu malo prohladiti i seci.

Savet

Štrudla se pravi veoma lako i volim da je pravim jer mogu bilo koji fil da koristim.