

Slana štrudla (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **400 g** Moja Kravica belog sira
- 2 jajeta

Za testo:

- **600 g** brašna
- **200 g** putera sobne temperature
- **50 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- 1 žumance
- 1 jaje
- **200 ml** mlakog mleka

Za premazivanje i posipanje:

- 1 neumuceno belance

Priprema

Prvo napravimo fil. Jaja umutimo pa u to dodamo izmrvljen sir. Zatim pripremimo testo: brašno pomešati sa puterom, isecenim na listice, zatim dodati izmrvljen svež kvasac, malu kašičicu soli, malu kašičicu šecera, jaje, žumance, pa sve fino zamesiti sa mlakim mlekom. Resto ostaviti da nadože. Nadošlo testo podeliti na dve manje

lopte, svaku loptu posebno razviti i i stavljati fil, uvite štrudlu po Vašoj želji. Štrudlu premazati belancetom posuti susamom. Peci na 220 stepeni 20 minuta.

Gotovu štrudlu prohladiti i iseci. Prijatno.

Savet