

Štrudlice sa sirom i salamom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500** g brašna (otprilike)
- **1 kašičica** šećera
- **1 paket** kvasca
- **2** jajeta
- **1 dl** ulja
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** mleka

Za fil:

- **200 g** sira rendanog
- **100 g** salame
- **1** jaje (za premazivanje)
- kim (za posipanje)

Priprema

U mlako mleko stavite šećer i kvasac. Kada nado?e dodati ostale sastojke, pa zamesiti meko testo. Ostaviti da nado?e da se smesa udvostruci, pa premesiti i ostaviti da stoji još jedno pola sata.

Nadošlo testo razviti pore?ati salamu i narendani sir (kacakavalj) i urolajte. Secite štrudlice.

Štrudlice poslagati u tepsiju koju ste premazali uljem. Premažite umucenim jajetom i pospite kimom. Peci ih na

temperaturi od 200 C, dok ne dobiju zlatno-braon boju.

Savet