

## *Slana štrudla sa sirom i šunkom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** brašna
- **3** jajeta
- **1** dlulja
- **2** dlmleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **200 g** sira
- **100-150 g** šunke
- **2- 3 kašike** kisele pavlake
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **20 g** margarina
- **po želji** susam - za posipanje

### **Priprema**

Razmutiti kvasac u mlakom mleku sa kašicom šećera i ostaviti da nado?e. U vunglu ili posudu za mešenje sipati brašno, dodati mu 2 jajeta, belance, so, ulje i nadošao kvasac. Umesiti testo i ostaviti ga na toplom mestu da udvostruci zapreminu.

U me?uvremenu napraviti fil: Izmrviti sir viljuškom, dodati mu kiselu pavlaku i sitno seckanu šunku, pa sve sjediniti. Naraslo testo premesiti, izruciti ga na pobrašnjenu površinu i razviti pravougaonu koru.

Sa vece strane pravougaonika rasporediti fil, urolati koru i podeliti je nožem na dva jednaka dela.

Rolate rasporediti u podmazan pleh, premazati žumancetom, posuti susamom, i preko rasporediti margarin iseckan na manje kockice. Peci oko pola sata u rerni zagrejanj na 200 stepeni. Pecenu štrudlu prohladiti, pa iseci na parcice željene debljine.

## **Savet**