

Slana štrudla sa cveklom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl** mlakog mleka
- **1 dl**vode
- **1/2 kocke** kvasca
- **4 kašikaulja**
- **2** jajeta
- **1 kašicica**šecera
- **2 ravne kašike**soli
- **oko 800 g**brašna

Za premazivanje:

- **100 g**margarina
- **150 g**sira
- **100 g**suvog mesa
- **1**žumance
- **3 kašike** jogurta
- **20 g**susama
- **20 g**lanenog semena
- **20 g**kima
- **prstohvat**morske soli

I još:

- **100 g** sveže cvekle

Priprema

U mleko staviti šećer, so, kvasac i 10 kašike brašna. Izmešati kašikom i ostaviti 10 minuta da krene kvasac. Nadošao kvasac isipati u preostalo brašno, dodati ostale sastojke i sve zajedno zamesiti glatko testo. Od umešenog testa uzeti 1/3 testa i narendati na najsitnije rende cveklju. Umesiti testo dobro da se cvekla sjedini sa testom. Ostaviti testo da naraste. Naraslo testo bez cvekle podeliti na dva jednaka dela. Razvuci testo oklagijom na duži pravougaonik. Svaki deo premazati margarinom i sirom i uviti u rolnu.

Testo sa cveklom isto razvuci i premazati margarinom, sirom i poreati suvo meso po želji. Uviti u rolnu.

Sve rolne staviti jednu pored druge.

Svaku rolnu premazati sa umućenim žumancetom i jogurtom. Na jednu koru staviti susam, na drugu kim, a na trecu laneno seme. Uplesti kiku.

Ostaviti 15 minuta da štrudla nadoe. Peci na 200 C dok ne porumeni. Seci po želji.

Savet