Štrudlice sa salamom i sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kocka**kvasca
- **2**jajeta
- **1 dl**ulja
- **2 dl**mleka

Za fil:

- **200 g**sira
- **100 g**salame

Za premazivanje:

- **1**jaje

Za posipanje:

- **po potrebi**susam

Priprema

U mlako mleko staviti šecer i kvasac. Dobro promešati i ostaviti da nadoe. Potom sipati nadošli kvasac u dublju posudu i dodavati ostale sastojke za testo i zamesiti. Testo treba da bude mekano. Ostaviti na toplom da nadoe. Kada je testo naraslo, premesiti ga i ostaviti da se još jednom udvostruci.

Nadošlo testo razviti sa oklagijom na pobrašnjenoj radnoj površini...

...poreati rendanu salamu, izmrvljen sir i urolati.

Seci štrudlice željene velicine.

Štrudlice poslagati u pleh premazan uljem. Svaku štrudlicu premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet