Štrudlice sa salamom i pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za fil:

- **1 čaša**kisele pavlake
- **100 g**salame

Za premazivanje:

- **1**jaje

Za posipanje:

- **po ukusu**susama

Priprema

U mlakom mleku staviti kašicicu šecera i kvasac. Kada kvasac nadoe dodati 2 jajeta, ulje, so, mleko i brašno i sve lepo sjediniti i umesiti meko testo. Ostaviti testo da nadoe, pa ga premesiti i opet ostaviti da odstoji.

Nadošlo testo razviti oklagijom na pobrašnjenoj radnoj površini, pa premazati u meuvremenu pripremljenim filom, koji smo pripremili tako što smo narendanu salamu pomešali sa kiselom pavlakom.

Zatim urolati i seci štrudlice željene velicine. Štrudlice poslagati u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet