

Mlecna krem štrudla



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mekog brašna
- **1** kvasac
- **4,5 dl** surutke
- so, šećer
- **1** belance
- **4 kašike** masti
- **1** jaje

Za nadev:

- **400 g** krem sira
- **4 dl** kisele pavlake
- **1** jaje
- **4 kašike** griza
- so

Za premaz:

- 1 žumance
- susam (za posipanje)

Priprema

Zagrejati surutku sa malo šecera i dodati kvasac, sačekati da ukisne, dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti da nadože. Podeliti testo na 2-3 dela i razvuci na pravougaonik. Svaki premazati sa pripremljenim nadevom i urolati. Ostaviti da se odmori 30-tak minuta, premazati žumancetom i posuti susamom.

Peci oko 45 minuta na 200 stepeni.

Savet