Isto testo - za slanu i slatku štrudlu



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **750 g**brašna
- **150 ml**vode
- **150 ml**mleka
- **1 kockica**kvasca
- **2**jajeta
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicice**soli
- **80 g**rastopljenog putera

Fil za slanu štrudlu:

- **400 g**sitnog sira
- **1**jaje

Fil za slatku štrudlu:

- **1/2 kg**džema od višanja

I još:

- **30 g**putera
- semenke suncokreta
- šecer

- **1**žumance
- mleko

Priprema

Testo: U mešavini vode i mleka (da bude topla), sa dodatkom kašike šecera podici kvasac. Brašno staviti u vanglicu, pa dodati so, jaja, rastopljeni puter i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Prebaciti na radnu površinu, i sa dodatkom, vrlo malo, brašna mesiti testo pet minuta. Staviti ga u pouljenu posudu, pokriti providnom folijom i ostaviti da testo udvostruci svoju zapreminu.

Uzeti pleh, vel. 40x23 cm (unutrašnje mere), pa stranice premazati rastopljenim puterom (od 30 g), a dno obložiti pek papirom.

Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na dva dela. Uzeti jednu polovinu testa i razviti je u oblik pravougaonika, prema plehu u kome ce se peci. Koru premazati rastopljenim puterom i naneti fil sa sirom (pomešati sir i jaje, pa viljuškom sjediniti). Fil ravnomerno rasporediti. Nafilovano testo uviti u rolat i prebaciti ga u pleh.

Isti postupak uraditi i sa drugom polovinom testa (razviti ga i premazati puterom), pa ga, obilno, premazati džemom od višanja (ili džemom po vašem izboru). Uviti testo u rolat, pa i njega prebaciti u pleh. Ostaviti štrudle da porastu.

Kada su štrudle porasle premazati ih mešavinom žumanceta i malo mleka. Slanu štrudlu posuti sa semenkama suncokreta, a slatku štrudlu, obilno, posuti sa šecerom.

Staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada dobro porumene probati cackalicom da li su pecene. Ako treba, štrudle, pokriti alu folijo dok se ne ispecu.

Pecene štrudle izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da se prohlade. Prohlaene štrudle iseci i poslužiti.

Savet