

Štrudlice sa fetom i salamom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **100 ml** mlakog mleka
- **1** kocka kvasca
- **500 g** brašna
- **4 kašike** margarina
- **1 kašičica** soli
- **1** celo jaje

Fil:

- **200 g** feta sira
- **100 g** salame
- **1** jaje
- **po ukusu** origano

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašičica** ulja
- **1 kašičica** jogurta

Po želji:

- susam

Priprema

Izmrvite kvasac u mlako mleko, stavite kašikicu šećera i ostavite da nadože.

U posudu za mešenje stavite nadošao kvasac i ostale sastojke zatim umesite testo. Ostavite 30 minuta da nadože.

Kada je testo nadošlo, na pobrašnjenu radnu površinu razvite što tanje.

Fil: Fetu izgnjecite dobro, dodajte izrendanu salamu, jaje, origano po ukusu. Dobro sjedinite masu.

Na prethodno razvijeno testo namažite fil.

Uvijte testo u štrudlu zatim secite štrudlice željene velicine.

U podmazan pleh sa masti reži štrudlice. Premazati sa 1 žumancetom, 1 kašicom ulja i 1 kašicom jogurta. Po želji posuti susamom.

Peci na 180-200 stepeni dok ne porumeni.

Prijatno!

Savet

Ovaj recept sam dobila od prijateljice. Veoma je jednostavan, a štrudlice su meke i ukusne. Ja sam dobila 10-ak štrudlica. Vi po želji i potrebi povećajte sastojke.