

Štrudlice sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **1**belance
- **100** mlvode
- **200** mlmleka
- **5** kašikaulja
- **1** kockicakvasca
- **1** kašicicašecera
- **2** kašicicesoli
- **700** gbrašna

I još:

- **1**žumance
- **30** gusama
- **200** gmargarina
- **300** gsira

Priprema

U odgovarajuću ciniju pomešati mleko, vodu, izmrvit kvasac, šefer i nekoliko kašika brašna. Promešati

varjacom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu ciniju staviti jaje, belance, ulje, so, isipati nadošli kvasac i sa brašnom, koga postepeno dodajete, umesite glatko testo. Testo pokrijte krpom i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo podeliti na dva dela, a svaki deo još na 5 delova. Svaki deo razvuci oklagijom, premazati margarinom i stavljati jedan na drugi. Zadnji se ne premazuje. Postupak ponavljati dok ne razvijete sve kore. Od svih 5 kora razvijete oklagijom cetvrtastu koru. Na koru staviti izmrvljen sir i tockicem za testo preseći koru na tri dela, ali po dužini da se dobiju tri trake.

Svaku traku saviti tri puta da se dobije oblik štrudle. Poreati u pleh koga ste obložili pek papirom. Žumance umutiti i premazati svaku štrudlicu. Posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet