

Štrudlice sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1 belance
- 100 ml vode
- 200 ml mleka
- 5 kašika ulja
- 1 kockica kvasca
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli
- 700 g brašna

I još:

- 1 žumance
- 30 g susama
- 200 g margarina
- 300 g sira

Priprema

U odgovarajuću činiju pomešati mleko, vodu, izmrviti kvasac, šećer 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. Porežati 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