

Štrudla sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka (mlakog)
- **1 kockica (40g)** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** šećera
- 2 jajeta
- **150 ml** ulja

Za fil:

- **300 g** sitnog sira
- 2 jajeta
- **1 kašik** kisele pavlake

Za premazivanje:

- 1 jaje
- susam

Priprema

U 100 ml mlakog mleka razmutiti kvasac i dodati mu kašičicu šećera i kašičicu brašna i ostaviti da naraste, oko 15 minuta. U dublju vunglu sipati brašno, dodati nadošli kvasac, jaja, preostalo mleko, ulje, šećer i so. Umesiti

glatko testo. Ostaviti da miruje oko pola sata.

Ponovo premesiti na brašnom posutoj radnoj površini, razvuci i podeliti na cetiri dela. Razviti pravougaonike debljine 1cm.

Ulupati jaja, dodati sir i kiselu pavlaku, izmešati i filovati testo. Uviti rolate i staviti ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje.

Ulupati jaje, premazati štrudle, posuti susamom i ostaviti da odstoje oko 15 minuta. Peci oko 45 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Prijatno!

Savet