

Štrudle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 šoljamlakog mleka**
- **1,5 šoljamlake vode**
- **2 kašicice šecera**
- **4 kašicicesoli**
- **6-7 kašikamasti**
- brašno
- **1 kesicasuvog kvasca**

Nadev I:

- **500 gneslanog feta sira**
- **1jaje**
- **po ukususoli**

Nadev 2:

- **200-300 giscepanih višanja**
- **po ukusušecera**
- **1 kašikagriza**

Premazivanje:

- **1jaje**

- 1 kašicica ulja

Priprema

Pocinjemo pripremu testa: U posudu za mešenje staviti mlako mleko, mlaku vodu, suvi kvasac, šefer. Dodavati brašno i mesiti. Zatim dodati mast, so i još toliko brašna da se dobije lepo meko glatko testo. Testo ne sme biti tvrdo. Znaci standardno meko testo kao za kiflice. Podeliti testo na 3 dela i formirati obge.

Sir izgnjeciti, dodati jaje, soli po ukusu i sjediniti.

Obgu razviti debljine od oko 5mm zatim staviti prethodno isceene višnje, šefer po ukusu (u zavisnosti od toga koliko slatko želite da bude) i griz (kako bi "pokupio" višak soka od višanja).

Uviti u štrudlu, krajeve spojite kako ne bi nadev curio. Prebaciti u podmazan pleh.

Tako uraditi i sa preostale dve obge. Staviti sir i uviti u rolat. Spojiti krajeve. Prebaciti u pleh i štrudle premazati jajetom i uljem.

Peci na 220-250 stepeni dok ne porumeni. Kada je peceno prekrijte mokrom pamucnom krpom i preko suvom. Ostavite da se prohladi.

Štrudla sa sirom...

Štrudla sa višnjama...

Prijatno! :-)

Savet

Ja sam koristila Doncafe šolju (onu veu, kao za aj) za meru mleka i vode. Možete koristiti i sitan sir.