

Slana štrudla (4)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml**voda
- **1** caša jogurta
- **1** kocka kvasac
- **1** kašicica šecera
- **3** kašice cesoli
- **900 g**brašna

Za premazivanje:

- **300 g**pilecih prsa
- **300 g**kackavalja
- **250 g**margarina
- **200 ml**kecapa
- **1** kašika origana

I još:

- **1**jaje
- **20 g**usama
- **20 g**lanenog semena
- **20 g**semena bundeve

Priprema

Kvasac izmrvite, dodajte mlaku vodu, jogurt, šecer i nekoliko kašika brašna. Izmešati varjacom i ostavite par minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite so, polovinu brašna, isipajte nadišli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na 3 lopte, a svaku loptu na još 5 delova. Svaki deo rastanjiti oklagijom i premazati margarinom. Poreati svih 5 loptica jednu na drugu. Isto uraditi i sa preostalim testom. Rastanji oklajjom tanko do velicine 5 mm. Preliti kecapom, poreati u dva reda kolutice pileca prsa, izrendati kackavalj, posuti origanom. Smotati u rolat i staviti u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Postupak ponoviti i sa preostalim testom.

Pustiti 20 minuta da miruje štrudla, a onda umutite jaje, premažite cetkicom celu štrudlu, jednu posuti susamom, drugu lanenim semenom, a trecu semenkama bundeve. Peci na 200 C oko 20 minuta u zavisnosti od vaše rerne.

Seci na željene parcice i uživajte u divnom ukusu. Prijaju i tople i hladne. Proverite. Prijatno!

Savet