

## **Slana štrudla (4)**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 ml**voda
- **1** cašajogurta
- **1** **kocka** kvasac
- **1** **kašičica**šecera
- **3** **kašičice**soli
- **900** gbrašna

#### **Za premazivanje:**

- **300** gpilecih prsa
- **300** gkackavalja
- **250** gmargarina
- **200 ml**kecapa
- **1** **kašika**origana

#### **I još:**

- **1**jaje
- **20** gsusama
- **20** glanenog semena
- **20** gsemena bundeve

### **Priprema**

Kvasac izmrvite, dodajte mlaku vodu, jogurt, šećer i nekoliko kašika brašna. Izmešati varjačom 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. Poređati svih 5 loptica jednu na drugu. Isto uraditi i sa preostalim testom. Rastanjiti oklagijom tanko do velicine 5 mm. Preliti kečapom, poređati u dva reda kolutice pileca prsa, izrendati kackavalj, posuti origanom. Smotati u rolat i staviti u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. 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**