

Slane štrudlice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **100 g** margarina
- **1** dlulja
- **1** jaje
- **20 g** svežeg kvasca
- **1** dlmleka
- **1 kašičica** šecera
- **malom** ajoneza
- **po potrebi** susama
- **po ukusu** soli

Fil:

- **1** žumance
- **200 g** sitnog sira
- **100 g** salame
- **100 g** kackavalja

Priprema

Sjediniti mlako mleko sa izmrvljenim kvascem, kašicom šećera i brašna. Ostaviti da nadoe. U sud sipati polovinu brašna, dodati malo soli i promešati. Dodati omekšao margarin, ulje, 1 jaje i nadošao kvasac, a zatim sve dobro promešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti dok se ne dobije glatko testo. Prekriti krpom i ostaviti da nadoe. Sjediniti sitan sir sa žumancetom.

Nadošlo testo podeliti na dve jufke, pa ih ostaviti da miruju 20 minuta.

Zatim svaku jufku istanjiti oklagijom u pravougaonik debljine 5 mm, premazati filom od sira i posuti rendanom salamom i kackavaljem.

Filovano testo urolati i seci na štrudlice. Premazati ih majonezom.

..i posuti susamom.

Poreati u pleh obložen pek-papirom i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet