

Lisnata štrudla s kobasicom i karfiolom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kom** lisnato testo

Za filovanje:

- **200 g** krompira
- **100 g** karfiola
- **1 kom** sveža kobasica
- **1 kom** jaje
- **100 g** kackavalja
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** uprženi susam

Priprema

Skuvajte krompir, oljušten i nasjecen na kockice zajedno sa karfiolom. Ocediti i izgnjeciti viljuškom. Ostaviti da se potpuno ohladi. Kobasicu kratko ispržiti u tiganju. Dodati hladnoj smesi sir secen na kockice, so i biber i po želji.

Razviti tanko lisnato testo, pa jedan uzi deo zaseci do $\frac{2}{3}$ širine testa, na trake širine 2-3 cm. Na polovinu testa staviti pripremljenu smesu, preko staviti kobasicu i rukama formirati valjak. Urolati lisnato testo, pocevši od užeg dela testa koji nije nasecen na trakice. Premazati formiranu štrudlu jajetom i posuti susamom. Peci na 180C oko 45 minuta.

Savet

Servirati uz pomfrit ili krompir pire, uz neku salatu po svom izboru.