

Štrudlice sa šunkom i sirom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **3** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **500 g** sitnog sira
- **1 kesice** praška za pecivo
- **250 g** šunka salame
- **po potrebi** susam
- **po ukusu** soli

Priprema

U dubljoj činiji umutiti jaja, jogurt, ulje, prašak za pecivo i malo soli. Izdvojiti 5 kora za pitu, pa prve četiri premazati pripremljenom smesom od jogurta i naslagati ih jednu preko druge. Prekriti petom korom ali nju ne premazivati. Duž donjeg dela pete kore naneti trecinu sitnog sira, odozgo posuti seckanom šunkom i cvrsto urolati. Na isti nacin napraviti još dva rolata. Rolate iseci na manje komade i porežati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih prelivom od jogurta i posuti susamom. (Pre pecenja možete ih malo zamrznuti da bi se bolje sekli parcici). Peci u zagrejanoj retni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet