

Štrudlice sa šunkom i sirom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **3** jajeta
- **200** mljogurta
- **100** mlulja
- **500** gsitnog sira
- **1** kesiceprška za pecivo
- **250** gšunka salame
- **po potrebisam**
- **po ukususoli**

Priprema

Udubljoj ciniji umutiti jaja, jogurt, ulje, prašak za pecivo i malo soli. Izdvojiti 5 kore za pitu, pa prve cetiri 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 poreati 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 rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet