

etvrtasta štrudla sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **50 ml** vode
- **150 ml** mleka
- **200 g** sitnog sira
- **1 kašik** lanenog semena
- **1** jaje
- **100 g** otopljenog margarina

Priprema

Kvasac izmrviti, pomešati ga sa šecerom pa preliter mlakom vodom. Ostaviti da uskisne. Zatim dodati mleko, otopljen margarin, so, laneno seme. Postepeno dodavati brašno pa umesiti testo.

Ostaviti testo na toplom mestu oko 30 minuta. Onda ga razviti što tanje. Testo premazati izmrvljenim sirom.

Uviti u štrudlu. Staviti štrudlu u cetvrtastu modlu. Premazati umucenim jajetom po želji posuti susamom i lanenim semenom.

Ostaviti da odstoji toliko koliko se ugreje rerna, a onda staviti da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni.

Savet