

## Štrudla sa zeljem



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **600 g** brašna
- **25 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **250 ml** mleka
- **2** jajeta
- **50 g** gotopljenog maslaca

#### Za nadev:

- **400 g** seckanog zelja
- **malosoli**
- **100 g** grendanog sira
- **3** kuvana jajeta
- **1** jaje za premazivanje
- **malomleka**

### Priprema

U ciniji za mešenje staviti prosejano brašno. Kvasac razmrviti u mleku sa dodatkom šećera i ostaviti da kvasac nadođe. Ostale sastojke za testo staviti u ciniju i na kraju dodati nadošli kvasac. Zamesiti testo mikserom, nastavcima za testo, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu da odstoji oko 40 minuta.

U pleh staviti papir za pečenje. Zelje sitno naseckati i malo propržiti da “svene”. Radni sto posuti brašnom, pa nadošlo testo izruciti i blago premesiti. Podeliti na dva jednaka dela.

Prvi deo testa rastanjiti oklagijom u velicinu pleha, 5mm debljine. Premazati prohladenim zeljem po celoj površini, samo ne nekih 2cm od krajeva. Preko zelja ravnomerno rasporediti sir.

Kuvana jaja prepoloviti na pola. Zatim na sredinu druge razvucene kore poređati jaja, jedno pored drugog, sa secenom stranom na dole.

Uviti testo odozdo na gore (pocinjete od strane gde su jaja) i formirati rolat. Oba rolata uvijati spiralno kao pletenicu.

Na taj nacin se dobija deblja štrudla. Pažljivo je prebaciti na pleh. Premazati pomocu cetkice umucenim jajetom sa malo mleka. Posuti semenkama po želji.

Peci u rerni predhodno zagrejanom na 200C nekih 40 minuta. Pecenu štrudlu prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi u plehu. Potom seci na parcad i služiti.

## **Savet**