

# **Štrudla sa zeljem**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

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

### **Za nadev:**

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

## **Priprema**

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

U pleh staviti papir za pecenje. 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 prohlaenim 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 poreati 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 zagrejanoj na 200C nekih 40 minuta. Pecenu štrudlu prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi u plehu. Potom seci na parcad i služiti.

## Savet