

## *Lisnata štrudla sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** glisnato testo
- **200 g** feta sira
- **2 kašike** kajmaka
- **1** jaje za premazivanje

### **Priprema**

Izgnjeciti sir i pomešati ga sa kajmakom. Testo razvuci tanko pa premazati sirom i kajmakom. Urolati testo u rolat pa ga premazati umucenim jajetom.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta. Kada se ohladi poslužiti savrsen dorucak.

### **Savet**