

Štrudlice sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmlevenih cvaraka
- **900** gbrašna meko t-400
- **1** kockakvasca
- **200** mlvode
- **200** mlmleka
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicica šecera
- **1**jaje
- **1** puna kašikaomekšalog margarina

Priprema

Kvasac izmrvti, pomesati sa šecerom pa preliti sa malo tople vode i ostaviti da nadoe.

U nadošli kvasac dodati ostatak mlake vode, mleko, so, margarin i postepeno dodavati brašno.

Umesiti testo pa ga ostaviti oko 30 minuta da se udvostruci.

Zatim testo razviti u veliki krug debljine oko 5 mm.

Preko testa rasporediti mlevene cvarke.

Preseći testo nožem na trake širine oko 10 cm i od svake trake formirati malu strudlu. Sada svaku strudlu iseckati na male štrudlice i poreati u tepsiju. Premazati umucenim jajetom, po želji staviti malo susama i ostaviti u tepsiji da stoji oko 15 minuta. Onda staviti u zagrejanu rernu da se peče oko 20 minuta.

Savet