

## Štrudlice sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **400 g** mlevenih cvaraka
- **900 g** brašna meko t-400
- **1 kocka** kvasca
- **200 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 jaje**
- **1 puna kašika** mekšalog margarina

### Priprema

Kvasac izmrviti, pomesati sa šećerom pa prelići sa malo tople vode i ostaviti da nadože.

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.

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

### **Savet**