

Štrudla sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **4 dl** mleka
- **3 dl** jogurta
- **1 kašika** masti
- **1 kašika** soli
- **1.2 kg** brašna T-400

Za premazivanje:

- **300 g** mlevenih cvaraka
- **100 g** masti
- **1** jaje
- so
- biber

Priprema

Razmutite kvasac, šećer i malo mleka. Sacekajte da se kvasac aktivira, da zapeni. U posudu za mesenje sipajte brašno dodajte so i sve lepo sjedinite. Napravite udubljenje, sipajte kvasac i sve ostale sastojke. Testo umesite i ostavite da naraste. Razviti testo na površinu koju smo pobdašnjavili, na od prilike 5 mm debljinu. Premažemo ga smesom od mlevenih cvaraka masti, so i biber.

Preklopimo i ponovo premažemo.

Postupak preklapanja ponavljamo dok ne utrošimo cvarke. Testo ostavimo da miruje petnaestak minuta.

Razvijemo testo sto tanje, i urolamo.

Prošaramo ga nožem i premažemo umucenim jajeto.

Savet

Pecite u zagrejanoj rerni na 200C dok strudla ne porumeni.