

## *Slatka štrudla sa sirom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2,5** dlmleka
- **2** kašikešecera
- **1** kesicasuvog kvasca
- 2jajeta
- **1** dlulja
- **1**limun - korica
- **450-550** gbrašna tip 400 meko

#### **Za fil:**

- **500** gsitnog neslanog sira
- **1/2** cašekisele pavlake
- 1jaje
- **2** kašikegustina
- **3** kašikešecera
- **par** kapiiekstrata ruma
- **100** gsuvog grož'a
- **malo**šecera u prahu

### **Priprema**

U mlako mleko sipati šećer, kvasac i kašiku brašna promešati i ostaviti 5 minuta da odstoje. U vanglicu sipati 300 g brašna napraviti rupu pa dodati nadošao kvasac, jaja, koricu limuna, ulje pa mešati varjacom dodavati brašna po malo i varjacom mešati testo. Testo kad se pocne odvajati od vanglice prestati dodavati brašno, pokriti

krpom i ostaviti 15-20 minuta potom opet varjacom mešati testo prekriti krpom pa ponoviti mešanje varjacom nakon 15 minuta tako ponoviti 3-4 puta. Kad testo naraste na blago pobrašnjenu površinu izruciti premešiti i podeliti na 2 dela.

Sir, jaje, kiselu pavlaku, šećer, rum i gustin promešati, sjediniti. Suvo grožđe potopiti na pola sata u vrelu vodu pa ga dobro ocediti od vode. Testo rastanjiti pa pola smese sira staviti, preko staviti pola suvog grožđa, uviti u rolat pa prebaciti u pouljenu tepsiju, isto uraditi sa drugim delom testa. Prekriti krpom i ostaviti 30 minuta da odmara. Peci 15 minuta na 200°C pa smanjiti rernu na 180°C i peci još 30 minuta. Ohlaženu štrudlu posuti šećerom u prahu.

## **Savet**

Može i drugo punjenje da se koristi. Testo je premekano i vazdušasto.