

# **Slatka štrudla sa sirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2,5 dlmleka**
- **2 kašike šecera**
- **1 kesica s uvo kvasca**
- **2 jajeta**
- **1 dlulja**
- **1 limun - korica**
- **450-550 g brašna tip 400 meko**

### **Za fil:**

- **500 g sitnog neslanog sira**
- **1/2 caškisele pavlake**
- **1 jaje**
- **2 kašike gustina**
- **3 kašike šecera**
- **par kapiekstrata ruma**
- **100 g suvog groža**
- **malo šecera u prahu**

## **Priprema**

U mlako mleko sipati šefer, kvasac i kašiku brašna promešati i ostaviti 5 minuta da odstoji. 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

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

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

### **Savet**

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