

Štrudla sa sirom i pica šunkom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za štrudlu:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1** kašajogurta
- **2** dlgriza
- **2** dlulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po potrebi** soli
- **2** jajeta

Za punjenje:

- **200** gmekog sira
- **100** grendanog tvrdog sira
- **250-300** gpica šunke

Priprema

Kore podelite na 4 jednaka dela Pomešajte jogurt, griz, ulje, prašak za pecivo, jaja, po potrebi posoliti, za premazivanje kora. Svaku koru premažite sa 3 kašike mase, pore?ajte šunku, preko beli sir i trapist uvite krajeve, pa utolajte štrudlu. Slažite u pleh obložen pekarski papirom. U radite i ostale štrudel isto tako. Premažite sa ostatkom fila, pospite susamom. Pecite u zagrejanj rerni na 200 C oko 30 minuta da porumeni.

Savet

Ako je sir slan dodati vrlo malo soli. Nekad je i pica šunka slaba pa dosoliti uz oprez.