

# **Štrudla sa sirom i pica šunkom**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za štrudlu:**

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **1 čašajogurta**
- **2 dlgriza**
- **2 dlulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **po potrebi soli**
- **2jajeta**

### **Za punjenje:**

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

## **Priprema**

Kore podelite na 4 jednakna dela Pomešajte jogurt, griz, ulje, prašak za pecivo, jaja, po potrebi posoliti, za premazivanje kora. Svaku koru premažite sa 3 kašike mase, poreajte 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 zagrejanoj 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.