

Neobicna štrudla



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **300** gsalame po izboru
- **400-450** gsmrznute mešavine povrca
- **100** gbelog sira
- **150** g tvrdog sira
- **po potrebisoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malosuvog** bosiljka
- **po ukusubibera**
- **malosusama**
- **1,5** dlulja
- **1,5** dljogurta
- **1,5** dlkisele vode
- **1,5** dlgriza
- **2**jajeta
- **1** kašicicpraška za pecivo

Priprema

Odvojiti po 3 kore za svaku rolnu štrudle. Umutiti za premazivanje kora: griz, jogurt, kiselu vodu, ulje, prašak za pecivo, jaja, posoliti malo. Staviti vodu da vri pa blansirati kratko povrce. Procediti i zaciniti sa malo bibera, suvi biljni zacin, soli. Salamu iseci na kocke, tvrdi sir izrendati. Svaku koru (3) premazati sa 3-4 kašike mase koju smo pripremili. Na 3 dodati salame, mekog sira, povrca i rendanog tvrdog sira. Uviti unutra krajeve pa uviti štrudlu. Režati u pleh obložen pekarskim papirom. Tako uraditi i ostale dve rolne. Premazati ostatkom mase, posuti susamom. Peci u zagrejanj rerni na 200 C oko 35-40 minuta dok porumeni.

Savet

Preporuka da probate, vrli je ukusna.