

Neobicna štrudla



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**salame po izboru
- **400-450 g**smrznute mešavine povrca
- **100 g**belog sira
- **150 g**tvrdog sira
- **po potrebisoli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malosuvog bosiljka**
- **po ukusubibera**
- **malosusama**
- **1,5 dl**ulja
- **1,5 dl**jogurta
- **1,5 dl**kisele vode
- **1,5 dl**griza
- **2**jajeta
- **1 kašicica**prasha za pecivo

Priprema

Odvojiti po 3 kore za svaku rolnu štrudlu. 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. Reati u pleh obložen pekarskim papirom. Tako uraditi i ostale dve rolne. Premazati ostatkom mase, posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 35-40 minuta dok porumeni.

Savet

Preporuka da probate, vrla je ukusna.